sale&pepe

SALEPEPE.IT
MAGGIO 2016 - € 3,50
MONDADORI



Fiori di zucca ripieni con patate alla curcuma
pag. 43

FAVE E SALAME insieme inventano piatti di rustica bontà **SPEZZATINI** di carne bianca con tenerezze dell'orto **CURCUMA** potenti virtù e aroma inconfondibile **BUCATINI** e i sughi fanno a gara **TORTE DA CERIMONIA** capolavori per giorni speciali

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - Canada CAD 13,00 - USA $ 13,00


Il gusto del Biologico
alce nero
L'agricoltore è il primo ingrediente
Lo chef Simone Salvini sceglie i prodotti Alce Nero: "Per creare una ricetta di cucina buona, sana e vera si comincia da un rapporto rispettoso con la terra e le persone, da un'agricoltura pulita e biologica"
Da sinistra: farina integrale, couscous di grano integrale, riso arborio, olio extravergine di oliva, fagioli cannellini e fagioli borlotti
Scopri tutti i prodotti su alcenero.com
Couscous
di grano duro integrale
farina integrale
di grano tenero
riso arborio
OLIO
cannellini
borlotti
Alce Nero. Agricoltori biologici dal 1978



58

SOMMARIO

MAGGIO 2016



88



45

Servizi



20

salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!

Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



Evasioni

Scuola

Rubriche



Hanno collaborato con noi a Maggio



ROBERTO RINALDINI
Giudice tv de "Il più grande pasticcere", il 37enne riminese è arrivato nell'Olimpo dei migliori grazie a una preparazione rigorosissima e a un'innata inventiva. Con noi ha parlato di torte da cerimonia. A pag. 88

DAVIDE OLTOLINI
Specializzato nell'analisi sensoriale di cibi e bevande, conduce rubriche tv, collabora a importanti guide e, nel 2015, ha ricevuto l'Italian Talent Award per il giornalismo enogastronomico. Per noi ha scritto di formaggi. A pag. 20



VALERIA MOSCA
Nonostante la laurea in Conservazione dei beni naturali, ha preferito realizzare il suo sogno: dedicarsi alla natura e alla possibilità di utilizzare in cucina i vegetali selvatici. Nel 2010 ha fondato Wood*ing wild food lab, dove propone anche degustazioni. A pag. 111



INDICE

LE RICETTE DI MAGGIO 2016

INDIRIZZI

- **100 Fa Vintage**,www.100fa.it
- **Alpi**,www.alpiwood.com
- **Asa Selection distr. da Merito**, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Atipico**,www.atipiconline.it
- **Betty Bossi**, distr. da Künzi, www.kunzi.it
- **Birkmann**, distr. da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Blan Mariclò**, www.blancmariclo.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Broggi**, www.broggi.it
- **Broste Copenhagen**, www.brostecopenhagen.com
- **Carrè**,www.carremilano.it
- **Casamance**, www.casamance.com
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.tumblr.com
- **CHS Group**,www.chsgroup.it
- **Coin Casa**, www.coincasa.it
- **Costanza Algranti**, www.costanzaalgranti.it
- **Coté Table**, www.cote-table.com
- **Culti**, www.culti.com
- **De Buyer**,www.debuyer.com
- **Decora**,www.decora.it
- **Dolcemente**,www.dolcementeweb.com
- **Donetti**,www.donetti.it
- **Egizia**,www.egizia.it
- **Fabriano Boutique**, www.fabrianoboutique.it
- **Fiorirà un giardino**, www.fioriraungiardino.com
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Georg Jensen**, www.georgjensen.com
- **Greggio**, www.greggio.com
- **Guardini**, www.guardini.com
- **H&H Pengo**,www.pengospa.it
- **Henriette**,www.henriette.sm
- **Ikea**, www.ikea.com/it
- **La Rinascente**, www.larinascente.it
- **Laboratorio Castello**, www.laboratoriocastello.com
- **Le Creuset**, www.lecreuset.it
- **Linum**,www.linum.se
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Maino Carlo**, www.mainocarlo.it
- **Marazzi**,www.marazzi.it
- **Mastro Raphael**, www.mastroraphael.com
- **Novità Home**,www.novitahome.com
- **Nuova Serpentino d'Italia**, www.serpentino.it
- **Pampaloni**,www.pampaloni.com
- **Raynaud**, distr. da P&M Promotion, Tel 031 6579035
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Romo Group**, www.romo.com
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Shoppable**, www.shoppable.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Tessuti Mimma Gini**, www.tessutimimmagini.com
- **Tiger**, www.tiger-stores.it
- **Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **TVS**,www.tvs-spa.it
- **Virgina Casa**,www.virginiacasa.it
- **Wilton** da La Rinascente, www.wilton.com
- **Zara Home**,www.zarahome.com


Quando Enzo creò
il primo Ghiottino...
Dal 1953...
... sempre la sua ricetta
Ghiottini®
I Cantuccini alle mandorle
Buoni, dal profumo in poi.
(Da consumarsi preferibilmente in compagnia)
Ghiott®
Firenze
Prodotti in Toscana
I Ghiottini sono unici. Scopri perché su
Ghiott Firenze o su www.ghiott.it/unici

LA NEWS PIÙ LETTA

Le pentole antiaderenti vanno lavate con acqua leggermente saponata, mentre si devono evitare detersivi abrasivi e spugnette aggressive. Il lavaggio in lavastoviglie è consigliato solo se si mantiene una temperatura attorno ai 50°. Inoltre non vanno mai passate sotto l'acqua fredda subito dopo averle tolte dal fuoco. Nelle nostre news quotidiane abbiamo parlato anche di altri trucchi per usare al meglio gli utensili della cucina senza correre rischi per la salute.









TOP TEN ASPARAGI

L'asparago è l'ortaggio più amato della primavera perché è buono, versatile e ricco di proprietà nutritive. Sul sito è utilizzato per tantissime ricette, dal contorno arricchito con un po' di mandorle a lamelle al risotto cremoso, dalla torta salata alle lasagne in stile veg, fino a piatti più insoliti come pancake e bigné. Per dare il giusto risalto alle preparazioni più sfiziose le abbiamo raccolte in uno speciale con le 10 migliori ricette con gli asparagi.



È davvero primaver@

GLI ORTAGGI DELICATI DI QUESTA STAGIONE SONO PROTAGONISTI INDISCUSSI DELLE NOSTRE RICETTE ONLINE

di Barbara Roncarolo



SECONDI CHIC

Il filetto di salmone è semplice da preparare e fa sempre la sua gran figura, non solo a Natale. In questa ricetta (foto) è al forno, accompagnato da una dadolata di zucchine, carote, sedano e porro saltati in padella. Si tratta di secondo appetitoso ed elegante che, in più, è anche completo dal punto di vista nutrizionale. Con i suggerimenti che trovate sul nostro sito, questa preparazione è alla portata anche di chi è alle prime armi.



AGRETTI O BARBA DI FRATE?

Sul sito scoprirete tutto su questi deliziosi vegetali. Si raccolgono solo in primavera per poche settimane e si trovano sul mercato a mazzetti. Secondo le regioni prendono il nome di barba di frate, barba di cappuccino o barba del Negus, roscani o agretti. È una pianta erbacea dalle foglioline talmente sottili ed allungate, da sembrare lunghi fili. Una volta lessati si prestano a tante preparazioni: possono essere serviti come semplice contorno o come condimento per primi ghiotti.



LASAGNE CON LE VERDURE

Con erbette, fagiolini, ortaggi misti, funghi e zucchine e poi ancora con pesto, noci e primosale. Le lasagne sono uno dei piatti più amati sul nostro sito e, per non farcele mancare anche in primavera, abbiamo preparato una raccolta con le migliori ricette. Nello speciale questo primo è preparato prevalentemente con le verdure, per coccolare anche chi sceglie la cucina veg.





FARINA DI QUINOA
CHICCHI DI QUINOA
QUINOA
FARINA DI AMARANTO
AMARANTO



Tradizioni intrecciate

LA STORIA INSOLITA DI UNA RICETTA CHE LEGA LA PUGLIA AL PIEMONTE. E, INSIEME A TANTE IDEE, SFIZIOSE, COLORA LA TAVOLA DI PRIMAVERA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano

Quando maggio appare con le sue belle giornate, il mio giardino incomincia a tingersi di colori ed è un piacere stare all'aperto. È inevitabile che riaffiorino ricordi infantili: la riapertura della casa di campagna di mio nonno, mio padre che controllava gli alberi di ciliegie per future scorpacciate, le scarpinate sotto il primo sole per salire a piedi alla Madonna della Guardia, o le corse sui prati di Creto, alle spalle di Genova. Tutte queste gite avevano una cosa in comune: nel cestino del picnic c'erano sempre fave e salame che a Genova è quello di Sant'Olcese, o il sardo fresco, un primosale molto saporito, fatto ancora oggi dai pastori sulle alture del capoluogo e introvabile altrove. D'altra parte ognuno di voi avrà qualche ricordo di feste campestri con cibo analogo al mio, ma di sicuro sono proprio le fave, di così breve stagione, a caratterizzare il periodo. Difficile non aver mai assaggiato un piatto di fave e cicorie come fanno in Puglia, direttamente sul posto o grazie a un vicino di casa o a un collega pugliese, come a me è capitato con Annina, la mia segretaria di molti anni fa. È un piatto primaverile, anche se si fa con le fave secche, ma occorrono le cicorie, oggi il fruttivendolo provvede, ma chi le conosce le va a cogliere nei prati. Fave e cicoria, essendo cibo umile e contadino, non è stato probabilmente solo appannaggio della gente pugliese: come spesso accade, un filo invisibile lega la nascita di alcuni piatti e così, durante le mie frequentazioni piemontesi, l'ho ritrovato nella versione che vi propongo. Per molto tempo la ricetta è rimasta in un cassetto della mia cucina, poi l'ho provata con gran piacere. Proviene dall'Alessandrino e per i contadini del posto era un cibo di festa da preparare quando spuntavano le prime erbette primaverili. Le fave sono fresche, ma si possono usare anche quelle secche, e le cicorie sono di campo, mentre la novità è l'inserimento di un formaggio che segna l'anima piemontese. La preparazione non contempla un giro d'olio finale (a mio avviso ci sta bene), come al contrario fanno in Puglia ma con un piccolo accorgimento: l'olio viene messo a croce e non in cerchio, è una tradizione. Forse con quel gesto il mondo contadino benediva ciò che mangiava.

> segue a pag. 12

Semplice, geniale e gustosa

La fava menava è un piatto appetitoso, ricco di proteine vegetali e facilissimo da preparare. Basta bollire le fave, passarle al setaccio (cosa che evita di doverle spellare una a una) e matencarle con la robiola. Le cicorie, da adagiare sulla vellutata, sono semplicemente saltate in padella. Per una versione vegan, sostituite il formaggio con patata schiacciata, oppure al contrario, per una variante chic, aggiungete 2-3 gamberoni bolliti per piatto e qualche pinolo tostato.









FAVA MENAVA

PER 4 PERSONE
2 kg di fave con il baccello - 1 robiola di Roccaverano o di Murazzano di 250 g - 2 mazzi di cicoria selvatica - olio extravergine d'oliva - noce moscata - sale - pepe

● **1** Sgranate le fave e privatele della pellicina che le ricopre. Disponetele in un tegame basso e copritele con acqua fredda. Mettete il coperchio e cuocete finché le fave si saranno disfatte (circa mezz'ora).
● **2** Passate il composto al setaccio fine, versatelo di nuovo nel tegame e fatelo restringere finché avrà la consistenza di una polentina. Unite la robiola passata con lo stesso setaccio, salate, pepate e profumate con un po' di noce moscata. Tenete in caldo.
● **3** Lavate la cicoria, tagliatela a listarelle, saltatela in poco olio e salatela. Distribuite la purea di fave nei piatti, appoggiatevi sopra la cicoria e completate con una macinata di pepe.

Delizioso sciroppo di sambuco

Per 2 litri di sciroppo, mettete in un grande vaso 4-5 limoni non trattati ben lavati e tagliati a fette, 10-12 fiori di sambuco e 1,5 litri di acqua minerale naturale. Pigiate limoni e fiori con un cucchiaio di legno in modo che siano ben sommersi, chiudete ermeticamente e lasciate riposare in frigo per 36 ore. Foderate un colino con una garza, filtrate il liquido facendolo colare in una pentola e schiacciando bene limoni e fiori. Aggiungete 1,5 kg di zucchero e 180 ml di aceto di mele, portate a ebollizione e cuocete per 10 minuti mescolando. Spegnete il fuoco e versate lo sciroppo ancora bollente in bottiglie di vetro. Chiudete ermeticamente, lasciate raffreddare e conservate in frigo per non più di un mese. Utilizzate lo sciroppo diluito in acqua naturale o frizzante con poco succo di limone per una bibita rinfrescante. Oppure nei cocktail, come il raffinato Hugo, a base di prosecco, foglie di menta e succo di lime. In cucina potete usarlo per arricchire sorbetti, bavaresi, panna cotta, cheesecake, creme e mousse.





Le fragole nei piatti salati

Regine di primavera, protagoniste di dolci squisiti, le fragole sono preziose anche nei piatti salati, dove aggiungono un tocco fresco ed elegante. Per esempio sono ottime in una citronnette da accostare ai formaggi caprini (foto): sminuzzate le fragole e mescolatele con olio, limone, poco sale ed erba cipollina. Allo stesso modo si prestano come accompagnamento di filettini di maiale appena scottati: tagliatele a fette e conditele con aceto balsamico. Ideali anche su carpacci o tartare di tonno o pesce spada: riducete le fragole a fettine, mescolatele con poco olio e zenzero fresco grattugiato e disponetele sul pesce. Da non dimenticare il prelibato risotto che ebbe il suo momento di gloria negli Anni '80: tostate il riso in un soffritto di cipolla, sfumatelo con vino bianco e unite le fragole a filettini. Portate a cottura aggiungendo via via brodo vegetale e alla fine mantecate con un po' di panna. Completate con una spolverizzata di parmigiano, qualche goccia di aceto balsamico e tocchetti di fragola fresca.



La torta dà spettacolo

Decorata a dovere, anche una torta paradiso può diventare scenografica; e in pochi minuti. Per il top, per esempio, potete creare una scritta con cioccolatini o biscottini a forma di lettera, oppure realizzare frasi e sagome di zucchero a velo con mascherine intagliate da voi. Guarnire il bordo è ancora più facile: spalmatelo con un po' di panna montata (che servirà da "colla") e quindi fissate tutto intorno cialdine a sigaretta, bastoncini al cioccolato tipo Mikado, lingue di gatto, pavesini, savoiardi, biscotti tipo Togo, meringhette, croccanti al sesamo, frutta secca, canditi a listarelle. Naturalmente le varie guarnizioni possono essere alternate a piacere in modo da creare spettacolari giochi di colore. Un'idea raffinata per un compleanno di primavera? Affettate delle fragole nel senso dell'altezza (in modo che le fettine abbiano una forma a cuore), create lungo il bordo della torta delle file verticali di fragole e alternatele a foglie fresche di alloro.

Insolite verdure grigliate

Oltre ai tradizionali peperoni, melanzane e zucchine, ci sono molte verdure che a sorpresa sono perfette per la griglia o la piastra. Eccone alcune, con le loro salsine di accompagamento.

Cipollotti: tagliateli a metà nel senso della lunghezza, conditeli con olio e sale e cuoceteli sulla piastra a fuoco basso. Accompagnate con una maionese frullata con peperoni rossi, paprica dolce, poca mollica di pane, mandorle e qualche goccia di tabasco.

Asparagi: scottateli in acqua bollente salata, raffreddateli sotto l'acqua, asciugateli, conditeli con olio e sale e cuoceteli sulla piastra. Serviteli con un'emulsione di olio, sale, pepe, succo di limone e poca senape, arricchita con uova sode tritate e capperini.

Carote e patate novelle: tagliate le carote a metà nel senso della lunghezza, riducete le patate a fette di 1/2 cm di spessore, conditele con olio e sale e cuocetele a fuoco basso. Servite le carote con una miscela di olio, timo e scalogno tritato, e le patate con un mix di olio, aglio e rosmarino tritati.

Champignon: tagliateli a metà nel senso della lunghezza, conditeli con olio e sale e cuoceteli sulla piastra. Sono ottimi accompagnati a formaggi grigliati (asiago, fontina, olandese o scamorza).




Se dici biologico,
dici Almaverde bio.


ALESSI
Loves
ITALY
Olio
Extra Vergine
di Oliva

Per te 1000€

di prodotti d'eccellenza dell'enogastronomia italiana al 50%

con l'acquisto di un set di pentole Alessi.

alessilovesitaly.com



Operazione a premi valida dal 01/03/2016 al 31/05/2016. Regolamento completo su alessilovesitaly.com.

ALESSI


PHILIPS
Riscopri il gusto della pasta fatta in casa
Con Philips Pasta Maker combini ingredienti freschi e genuini, per creare ogni volta il piatto che desideri. Non solo pasta all'uovo, ma anche paste a base di farina integrale e senza glutine o insaporite con succhi di verdura. Grazie ai programmi automatici per impastare ed estrudere, puoi dare sfogo alla tua voglia di cucinare e preparare in pochi minuti la tua pasta fresca. Giusto il tempo che serve per far bollire l'acqua!
innovation you
PHILIPS
Avance Collection
Pasta Maker
PHILIPS

LA NOSTRA SCUOLA

CORSI&EVENTI

QUICHE, TARTE TATIN E CAKE SALATI

Per aperitivi originali o secondi piatti leggeri e ispirati ai colori della primavera, la Scuola di Sale&Pepe ha ideato un corso speciale. La chef Eva Golia spiegherà come realizzare tre delizie da degustare insieme: cake ai due tipi di olive, tarte tatin con peperoni confit, quiche con porri, asparagi, fave e caprino. Il 3 maggio dalle 19 alle 21.





TORTE E DOLCI AL CIOCCOLATO, DESSERT IRRESISTIBILI

Il cioccolato è un ingrediente molto amato. Tradizionalmente protagonista dei dolci invernali, è diventato un evergreen della pasticceria anche per la primavera-estate. Ed eccolo in questo nuovo corso declinato in preparazioni raffinate e light: moelleux dalla crosta fragrante, fudge di cioccolato al latte con caramello, marquise crudista (dolce non cotto e senza farina, dalla consistenza leggera e vellutata) e un delicatissimo parfait, un elegante dessert glassato, senza farina e senza burro. Mercoledì 20 aprile dalle 18.30 alle 21.30.

MENU DI PESCE DA PREPARARE IN ANTICIPO

Per la prima cena in terrazza della stagione ecco un menù tutto di mare da cucinare il giorno prima e da "perfezionare" all'arrivo degli ospiti. Terrina di pesce spada con melanzane e uvetta, crespelle, totanetti ripieni e spuma di lamponi. Il 4 maggio dalle 18 alle 21.





CORSO PER BAMBINI

Accompagnati da mamma o papà, i bambini dai 6 ai 12 anni saranno guidati dalla nostra chef Daniela Pignatti, esperta di insegnamento anche ai più piccoli. Risate e acquolina assicurati con biscotti glassati e colorati, nodini coccanti al profumo di cacao e l'intramontabile pane e cioccolato. Si impara anche a rimettere in ordine la cucina e... alla fine merenda in compagnia. Il 30 aprile dalle 15 alle 17.30.



lega del filo d'oro

LA CUCINA CHE FA BENE

Secondo appuntamento dedicato al benessere con la Lega del Filo d'Oro, che dal 1964 si occupa di assistenza e riabilitazione ai sordociechi, e un esperto di Starbene. Un'esperienza golosa ma anche un laboratorio speciale per stimolare gusto, tatto e olfatto e scoprire il mondo da una nuova prospettiva. Il 7 giugno dalle 18.30 alle 21.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE

Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

@ **Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it**
***www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe* - #TalentoInCucina**



Formaggi freschi

STESSO COLORE E UNA GAMMA INFINITA DI SAPORI DIVERSI. DA ACCOSTARE ALLE ERBE E AGLI ORTAGGI DI STAGIONE

A cura di Alessandro Gnocchi, testi di Davide Oltolini, ricette di Antonella Pavanello, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio



Fondo impiallacciatura Alpi, piatto rettangolare Halifax, piatto, ciotola e vassoio Asa Selection, coltello Sambonet. Indirizzi a pagina 6

In tavola, vanno serviti per primi perché sono più delicati dei "fratelli" stagionati, ma non per questo sono privi di personalità. Anzi, i formaggi freschi possono diventare protagonisti di menu gourmand capaci di valorizzare una storia fatta di gusto, genio e cultura che risale dalla cronaca di questi decenni fino alla Grecia di Omero.
La burrata, per esempio, è nata solo nel 1956 nelle Murge, in Puglia, quando Lorenzo Bianchino, durante una lunga nevicata che ne impediva il trasporto, inventò il modo di utilizzare nel suo caseificio l'eccesso di panna ottenuta da altre lavorazioni. Il risultato è questa sacca di pasta filata che racchiude una stracciatella di latte vaccino e deve il suo gusto all'unione del sapore del latte e della panna. La freschezza si riconosce dall'assenza di acidità e si sente al primo assaggio. Se la si vuole valorizzare, bisogna accostarla al pomodoro, come suggeriamo nella nostra ricetta.

> *segue a pag. 22*



Impiallacciatura Alpi, bicchieri Bormioli Rocco, brocca Asa Selection, cucchiaio Georg Jensen. Nell'altra pagina, impiallacciatura Alpi, piatto Asa Selection. Indirizzi a pagina 6

COMPOSTA DI FRIGGITELLI, POMODORINI CON CAPRINO

PER 4 PERSONE
200 g di caprino fresco - 4 cucchiai di panna montata - 2 cucchiai di latte (di capra se possibile) - 200 g di ciliegini colorati - 8 peperoni friggitelli - 1 piccola cipolla rossa - 1 cucchiaio di aceto di vino bianco - 1/2 bicchierino di vino bianco - 1 cucchiaino di semi di senape - basilico fresco - origano fresco olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Incidete i ciliegini con un coltellino appuntito, immergeteli in acqua bollente per 30 secondi, scolateli e passateli in acqua ghiacciata. Spellateli delicatamente e teneteli da parte. Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine e tenetele da parte. In una padella antiaderente, scaldate i semi di senape, poi, quando iniziano a scoppiettare, unite 4 cucchiai d'olio e la cipolla; mescolate, bagnate con l'aceto e il vino bianco e lasciate sfumare.
● **2** Unite i peperoni tagliati a nastro, cuocete per 5 minuti, unite i pomodorini, salate, coprite e proseguite la cottura per 5 minuti scuotendo ogni tanto la pentola in modo che la verdura non si attacchi al fondo. Aggiungete delle foglioline di origano e basilico, spegnete il fuoco e fate raffreddare.
● **3** In una ciotola, stemperate il caprino con il latte, lavoratelo con la frusta per renderlo spumoso e incorporate delicatamente la panna montata. Suddividete 3 quarti del confit di verdure in 4 bicchieri, aggiungete qualche foglia di basilico e di origano, coprite con la crema di caprino, completate con il confit rimasto e, se vi piace, altre foglioline aromatiche e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **245 cal/porzione**

CAPRINO
Questa denominazione rappresenta una vasta famiglia di formaggi prodotti in molte regioni d'Italia. Quello fresco evidenzia all'olfatto sentori di latte e di yogurt, mentre all'assaggio rivela una gradevole acidità, unita alla caratteristica tendenza dolce. Perfetto per la preparazione di creme da spalmare sui crostini e per accompagnare verdure di stagione.



> segue da pag. 21

La delizia di Polifemo

Se l'invenzione della burrata può essere rintracciata nella cronaca di una nevicata di sessant'anni fa, la nascita del primosale affonda le radici nella mitologia. C'è chi sostiene che la sua paternità sarebbe da attribuirsi a Polifemo, il ciclope che, nell'*Odissea*, viene ritratto da Omero mentre munge le capre, ne fa cagliare il latte e depone il formaggio ottenuto in piccoli canestri intrecciati.

> segue a pag. 25



SANDWICH DI PRIMOSALE E MELANZANE

PER 4 PERSONE
1 grossa melanzana violetta - 10 olive nere cotte in forno - 4 filetti di acciuga sott'olio - 450 g di primosale - germogli di alfa alfa - germogli di barbabietola - 1 cucchiaio colmo di capperini dissalati - 4 ravanelli - origano fresco - melissa - 1 lime - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Ungete leggermente la melanzana, cuocetela in forno a 200° per 30 minuti e fatela raffreddare. Sbucciatela, strizzatela per eliminare l'acqua in eccesso, trasferitrela nel mixer e frullatela con le olive denocciolate e le acciughe; regolate di sale, pepate, incorporate il succo del lime e tenete il composto da parte.
● **2** Dividete il primo sale in 4 lingottini uguali e tagliateli a loro volta in 8 fettine rettangolari. Mettete la crema preparata in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia. Disponete in ogni piatto una serie di fettine di formaggio a breve distanza una dall'altra in modo da formare un grande sandwich e poi spremete po' di farcia alla melanzana tra una fetta e l'altra, senza riempire completamente lo spazio.
● **3** Aggiungete, sopra la farcia, i germogli di colore alternato. Intorno al formaggio decorate con i capperini, i ravanelli tagliati a fettine sottili, le erbe aromatiche e la scorza di lime appena grattugiata. Condite con un filo di olio e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **415 cal/porzione**

PRIMOSALE
Viene considerato il padre di tutti i formaggi siciliani; si ottiene tradizionalmente dalla lavorazione del latte ovino, ma ora viene preparato anche con l'aggiunta di latte vaccino o, addirittura, solo con quest'ultimo. Per la sua leggerezza e il sentore acidulo si presta a essere servito sia all'inizio che alla fine del pasto. I contadini siciliani lo consumano abitualmente con le olive.





LA VARIANTE DI BUFALA: NON SOLO MOZZARELLA
Ivan Morisiasco è alla guida di un'azienda di Caraglio (Cuneo) che, nel 2002, ha convertito l'allevamento di vacche in quello di bufale e ora, oltre alla carne, produce anche formaggio.
Come mai le bufale in Piemonte?
Ci abbiamo scommesso perché conoscevamo la qualità altissima della carne di questi animali, ma anche del latte e dei prodotti che ne derivano.
Quando si parla di latte di bufala, si pensa generalmente alla mozzarella campana. Ma si può usare anche per preparare altri tipi di formaggio fresco?
Certo. Noi produciamo mozzarella, naturalmente. Ma facciamo anche tome e tomini freschi, primosale, stracchino, burrata, stracciatella e crema spalmabile.
Quali differenze si riscontrano tra questi prodotti a quelli ottenuti con il latte vaccino?
Il latte di bufala ha una maggiore percentuale di proteine e di grassi rispetto a quello di vacca e ciò permette una resa migliore nella lavorazione. Inoltre, presenta un livello di colesterolo inferiore ed è più digeribile: caratteristiche che si ritrovano nel formaggio.
Davide Oltolini



BURRATA
Tipica della Puglia, viene prodotta con la medesima pasta filata utilizzata per la mozzarella di latte vaccino. Si realizzano piccoli sacchetti sferici dalla tipica chiusura apicale che vengono riempiti con straccetti della stessa pasta dell'involucro e la panna ottenuta dal residuo della lavorazione della mozzarella. Da assaggiare mangiando insieme la parte esterna e il ripieno.

BURRATA CON LA PAPPA AL POMODORO

PER 4 PERSONE
4 burrate da 200 g - 4 fiori di zucchina grandi - 1 frisella di grano duro - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio - 8 pomodori camuni - 1 peperoncino - 1 ciuffo di prezzemolo - 3 rametti di basilico - olio extravergine d'oliva -sale

● **1** Immergete i pomodori in acqua bollente per 30 secondi, poi scolateli, passateli in acqua ghiacciata, sbucciateli e spezzateli con le mani. In una padella, fate rosolare lo spicchio di aglio con 4 cucchiai d'olio, unite la cipolla sbucciata e tagliata a spicchi sottili, salate e fate stufare per 5 minuti. Aggiungete i pomodori con la loro acqua, salate nuovamente e, dopo 3-4 minuti, aggiungete la frisella spezzettata. Cuocete per 10 minuti, unendo 1 cucchiaio di acqua, regolate di sale e fate raffreddare.
● **2** Incidete le burrate alla base, fate uscire la maggior parte del ripieno, rigiratele e farcitele con 3/4 della pappa al pomodoro le foglie di 1 rametto di basilico; poi, richiudetele e appoggiatele sui piatti individuali. Togliete il calice ai fiori di zucchina, farciteli con la stracciatella estratta dalla burrata, la pappa al pomodoro rimasta e 1/2 peperoncino tritato.
● **3** Frullate il prezzemolo e le foglie di 1 rametto di basilico con 1/2 bicchiere d'olio e filtrate il composto. Disponete i fiori di zucchina ripieni nei piatti a lato delle burrate, guarnite con le foglie di basilico rimaste, qualche goccia di olio alle erbe, il peperoncino rimasto tagliato a pezzetti e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **910 cal/porzione**



Impiallacciatura Alpi, piatto Asa Selection, tovagliolo La Rinascente, posata Sambonet, bicchiere Zara Home. Nell'altra pagina, impiallacciatura Alpi, piatto Asa Selection. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 22

Detto anche "picurinu" o "primusali" è un formaggio fresco, tipico del territorio siciliano. Ha sentori di latte e burro perché l'assenza di stagionatura impedisce lo sviluppo di un profilo olfattivo di maggiore complessità. All'assaggio presenta tendenza dolce, freschezza (ovvero acidità) e una ben percepibile sapidità. Ottimo nel matrimonio con le verdure, grazie alle sue peculiarità si adatta perfettamente a un gran numero di differenti ricette.

Se si cerca un formaggio perfetto da accostare alle verdure oppure alla frutta di stagione, si va a colpo sicuro con il quartirolo lombardo Dop. Questo formaggio molle deve il suo nome alla transumanza del bestiame: durante la primavera e l'estate, i bovini venivano portati a pascolare in montagna, mentre ai primi freddi tornavano a valle, dove trovavano l'erba cresciuta dopo il terzo taglio di fieno, l'erba chiamata "quartirola", quella di fine stagione.

> segue a pag. 26



STRACCIATELLA
Di origine pugliese, è il morbido ripieno della burrata; viene ottenuta miscelando la panna con la pasta della mozzarella sfilacciata a mano per ottere gli straccetti che le danno il nome. Si può gustare al naturale aggiungendo, al massimo, un filo d'olio. Grazie alla sua consistenza si presta a diversi tipi di guarnizione.

TARTARE DI ZUCCHINE E STRACCIATELLA

PER 4 PERSONE
200 g di stracciatella - 4 zucchine grandi - 1 cucchiaino di scorza di limone non trattato tritata - 1 cucchiaio di succo di limone - 1 cucchiaino di scorza d'arancia non trattata tritata - 1 striscia di scorza d'arancia non trattata - 2 filetti di acciuga sott'olio - 4 fette di pancarré - 3 cucchiai di pinoli - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Scolate la stracciatella, raccogliete la panna, allungatela con qualche cucchiaio d'acqua e tenete tutto da parte. In una padella, tostate i pinoli senza grassi; tenetene da parte 1 cucchiaio, frullate il resto con la panna allungata e regolate di sale.
● **2** Da 1 zucchina ricavate 4 fette a nastro, sbollentatele per 30 secondi e tenetele da parte. Grattugiate le zucchine rimaste, salatele, lasciatele riposare per 5 minuti, poi strizzate la polpa e conservate qualche cucchiaio del succo. Private il pane della crosta, sbriciolatelo e tostatelo sotto il grill. Condite le zucchine strizzate con il succo di limone, le acciughe tritate, 1 cucchiaio d'olio, le scorze di limone e di arancia tritate e unite il pane tostato.
● **3** Appoggiate un coppapasta tondo sul piatto e foderatelo con 1 nastro di zucchina, riempitelo fino a metà altezza con la crema di zucchine, completate con un strato di stracciatella, 2 cucchiai di salsa ai pinoli, pepe e qualche pinolo tostato tenuto da parte. Intorno alla tartare distribuite gocce di olio, gocce di succo di zucchina, una julienne di scorza di arancia, qualche goccia di salsa e, se vi piace, qualche violetta non trattata. Preparate così altre 3 tartare e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 5 minuti** ● **320 cal/porzione**



> segue da pag. 25

Nei quartiroli di prima stagionatura, la pasta, di colore bianco o bianco paglierino, ha una tessitura friabile e lievemente grumosa, aromatica e gradevolmente acidula che ne fa l'ingrediente ideale di sfiziose insalate.
Prima che il latte vaccino prendesse il sopravvento, nella produzione di formaggi freschi veniva impiegato spesso quello di capra. Ma adesso, in molti casi, di "caprino" è rimasto soltanto il nome sulle confezioni.

> segue a pag. 28





QUARTIROLO LOMBARDO

È un formaggio molle a Denominazione di Origine Protetta la cui produzione risale al Decimo Secolo. Viene ottenuto da latte vaccino proveniente dalle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e Varese. La versione fresca, oltre che alle insalate, è adatta a alla preparazione di molti piatti freddi.

INSALATA DI QUARTIROLO E MELONE ALLA MENTA

PER 4 PERSONE

1/2 melone - 300 g di quartirolo - 1 ciuffetto di menta - 1 manciata di foglie novelle di bietola - 1 peperone rosso - 1 melanzana - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaio di aceto di Xeres - peperoncino in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

1 Ungete d'olio il peperone, l'aglio, la melanzana e abbrustoliteli in forno a 200° per 30 minuti; fateli raffreddare e sbucciateli. Strizzate la polpa di melanzana; salate il peperone, tagliatelo a striscioline e lasciatelo scolare. Frullate gli ortaggi fino a ottenere una crema non troppo liscia; salate e condite con poco aceto.

2 Pulite il melone, tagliatelo a dadini e salatelo. Tagliate il quartirolo a dadini leggermente più piccoli e mescolatelo con il melone, le foglie di menta e di bietola, condite con un filo d'olio e distribuite l'insalata sui piatti.

3 Aiutandovi con un cucchiaio, preparate 8 quenelle con il composto di melanzane e peperoni, disponetele sui piatti accanto all'insalata e spolverizzatele un pizzico di peperoncino. Completate con un filo d'olio e servite.

FACILE

Preparazione 15 minuti
Cottura 30 minuti **315 cal/porzione**

Impiallacciatura Alpi, piatto Asa Selection, vassoio Tiger, tovagliolo Asa Selection; in alto, coltello Sambomnet
Nell'altra pagina: in alto, piatto Asa Selection; in basso impiallacciatura Alpi, piatto Asa Selection, posata Broggi.
Indirizzi a pagina 6



ROBIOLA DI ROCCAVERANO
Roccaverano è un comune astigiano, ma il territorio di produzione di questo formaggio Dop è più vasto. Si prepara con il solo latte caprino delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina oppure con l'aggiunta di latte ovino e vaccino delle razze Piemontese e Bruna Alpina. Prodotto da primavera ad autunno è ottimo con le verdure di stagione.

TORTA DI SPINACI E ROBIOLA DI ROCCAVERANO

PER 4 PERSONE
400 g di spinaci novelli - 1 robiola di Roccaverano - 80 g di mais al naturale - 4 uova - 1 patata lessata - 1,5 dl di panna fresca - 1 spicchio d'aglio - una manciata di foglie e fiori di tarassaco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate gli spinaci; in una padella, scaldate 2 cucchiai d'olio e lo spicchio d'aglio vestito, unite gli spinaci, salateli leggermente, coprite e cuocete 5 minuti scuotendo ogni tanto la padella. Togliete il coperchio e fate evaporare l'acqua della verdura (se necessario strizzatela fra 2 mestoli di legno).
● **2** Sbattete le uova con la patata schiacciata e la panna, salate, pepate, unite gli spinaci e il mais. Versate metà della preparazione in una teglia di 20 cm di diametro, spennellata d'olio e foderata sul fondo con un disco di carta forno
● **3** Distribuite metà della robiola a pezzi sopra la preparazione, aggiungete i petali di 2 fiori di tarassaco, versatevi la preparazione rimasta e completate con il resto del formaggio. Cuocete in forno a 180° per 40 minuti, poi accendete il grill e fate dorare per 5 minuti. Servite con le foglie e i fiori di tarassaco rimasti.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 55 minuti** ● **565 cal/porzione**

A sinistra, Impiallacciatura Alpi, tovagliolo Linum, posata Georg Jensen, piatto Asa Selection, bicchiare Zara Home.
In basso, Impiallacciatura Alpi.
Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 26

Tra i caprini d'eccellenza, va senz'altro ricordata la Robiola di Roccaverano, formaggio Dop a pasta molle, che può essere fresco oppure a breve stagionatura. Si prepara con latte di capra eventualmente integrato con quello ovino o vaccino, che non devono comunque mai superare il 50% del totale. Nella versione fresca, è perfetta da impiegare in torte salate; si adatta sia alle erbe più dolci come gli spinaci che a quelle più amarognole come il tarassaco.

NOI ABBIAMO L'ETICHETTA PULITA



Sì, pulire l'etichetta e dare a ogni prodotto un gusto intenso e naturale è un lavoro complesso, che richiede passione. **IL SORBETTO AL LAMPONE**, per esempio, è fatto semplicemente con il **60% di lamponi**, acqua, zucchero, fibra di limone e pectina di frutta. Forse è per questo che le famiglie lo adorano: il Sorbetto di Tonitto, con la sua ampia scelta di gusti, è **il più venduto** nei supermercati d'Italia*, con oltre 5 milioni di porzioni consumate in un anno! Assaggialo anche tu.

Il Sorbetto di Tonitto è senza latte e derivati, senza grassi e senza glutine.

* Fonte: elaborazioni su dati IRI - Totale Italia Ipermercati + Supermercati + Libero Servizio (Anno Terminante 9/15)

IL SORBETTO È TONITTO



DAYONE

PRODOTTO IN ITALIA

PRODOTTO UTILIZZANDO ENERGIA SOLARE

CERTIFICATA CON SISTEMA DI QUALITÀ BRC E IFS

dal 1939 tonitto Premiata Gelateria Italiana

ECCELLENZA, PER PASSIONE.

www.tonitto.com | facebook.com/gelatitonitto

Cooking Chef Kenwood il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER TRITARE, MONTARE, IMPASTARE, FRULLARE, MA ANCHE PER CUCINARE. BASTA IMPOSTARE TEMPERATURA E VELOCITÀ DI MESCOLAMENTO E LUI LAVORA AL VOSTRO POSTO



UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef Kenwood è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti: uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.

STENDE LA PASTA

Basta impastare uova e farina con il gancio, fino a ottenere un composto sbriciolato; poi passare il tutto, un po' alla volta, nella sfogliatrice, partendo dallo spessore più largo e arrivando man mano a quello desiderato.

CUOCE RAGÙ E BRASATI

Preparate il soffritto scelto, poi unite le carni, mescolando con il gancio per la cottura. Versate il vino, fatelo evaporare; poi portate a cottura.

GRATTUGIA

Il tagliaverdure a rulli è un utile optional perché, con i suoi cilindri, sminuzza verdure, salumi, frutta secca, cioccolato, ecc. E ha un apposito rullo per grattugiare il formaggio.

Scopri altre ricette su kenwoodclub.it

Scarica la nuova APP kenwood club

Kenwood è anche su:

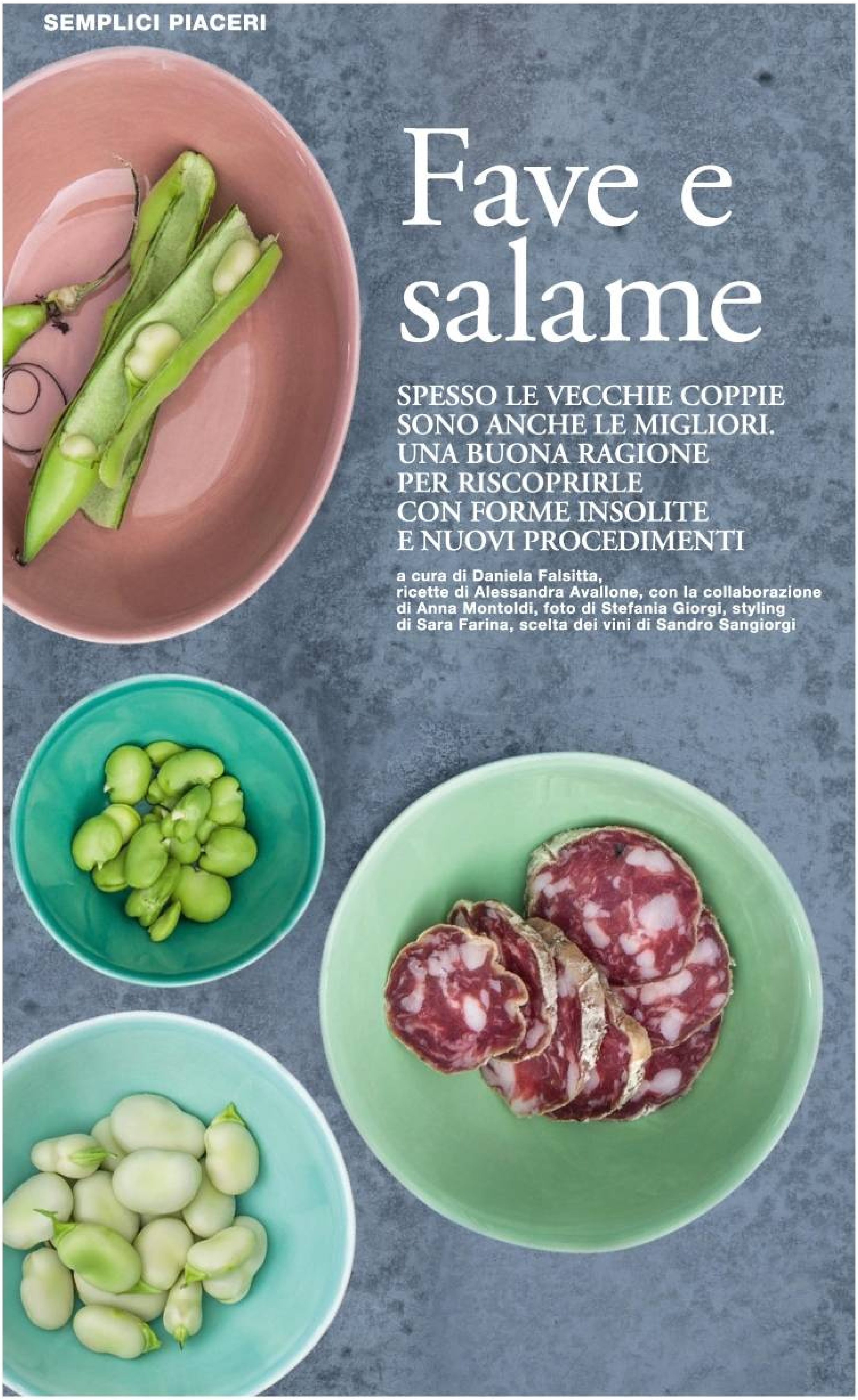
PIZZA BIANCA CON SALSICCIA E CREMA DI RICOTTA ALLE ERBE

300 g di farina 0 • 200 g di farina Manitoba • 25 g di lievito di birra • zucchero • 150 g di ricotta • 150 g di caprini freschi di latte vaccino • 4 cipollotti • 200 g di salsiccia, tipo luganega • 100 g di prosciutto crudo in una fetta • 2 patate • qualche rametto di timo • 1 ciuffo di prezzemolo • olio extravergine d'oliva • sale, pepe

● **1** Versate le farine nel recipiente del Cooking Chef Kenwood. Sciogliete il lievito in 250 ml di acqua tiepida, aggiungete 1 cucchiaio di zucchero e mescolate per scioglierlo. Incorporate il lievito alle farine insieme a 2 cucchiai di olio e impastate per 5 minuti nel Cooking Chef con il gancio impastatore, unite 1 cucchiaino di sale e impastate ancora per 5 minuti. Trasferite la pasta in una ciotola unta di olio, fate un taglio a croce, coprite e lasciate lievitare, in luogo tiepido, per 2 ore.
● **2** Montate il food processor o tritatutto sul Cooking Chef e tritate i cipollotti puliti, lavati e asciugati, compresa la parte verde. Pulite il prezzemolo e tritate le foglie con un filo di olio e un pizzico di sale. Sfogliate il timo.
● **3** Sistemate la frusta a filo sul Cooking Chef, aggiungete nel recipiente la ricotta e i caprini, sale e pepe e montate, versando a filo 2 cucchiai di olio. Incorporate le erbe, tenendo da parte qualche foglia intera di prezzemolo e qualche cimetta di timo.
● **4** Mettete il tritacarne sul Cooking Chef Kenwood e macinate il prosciutto a pezzi. Affettate la luganega.
● **5** Inserite il gancio con spatola a spirale, impostate la temperatura a 110° per soffriggere i cipollotti con un filo di olio a velocità di mescolamento (1) per 3-4 minuti e regolate di sale e pepe. Unite la luganega e lasciate cuocere per 10 minuti. Verso fine cottura aggiungete il prosciutto macinato.
● **6** Versate nel recipiente di Cooking Chef una quantità di acqua sufficiente ad arrivare a metà dell'altezza, portate la temperatura a 100° e cuocetevi le patate sbucciate a dadini per 10 minuti, finché saranno tenere, ma in forma. Scolate le patate, salatele, pepatele e irroratele con un filo di olio. Lavorate la pasta lievitata per sgonfiarla e stendetela sulla placca foderata di carta da forno. Spalmate la pasta con la crema di ricotta e caprini e suddividetevi sopra le patate, la luganega e il prosciutto rosolati con i cipollotti. Lasciate lievitare per 30 minuti. Irrorate con un filo d'olio e infornate a 220° per 20 minuti. Decorate con foglioline di prezzemolo e rametti di timo e servite.





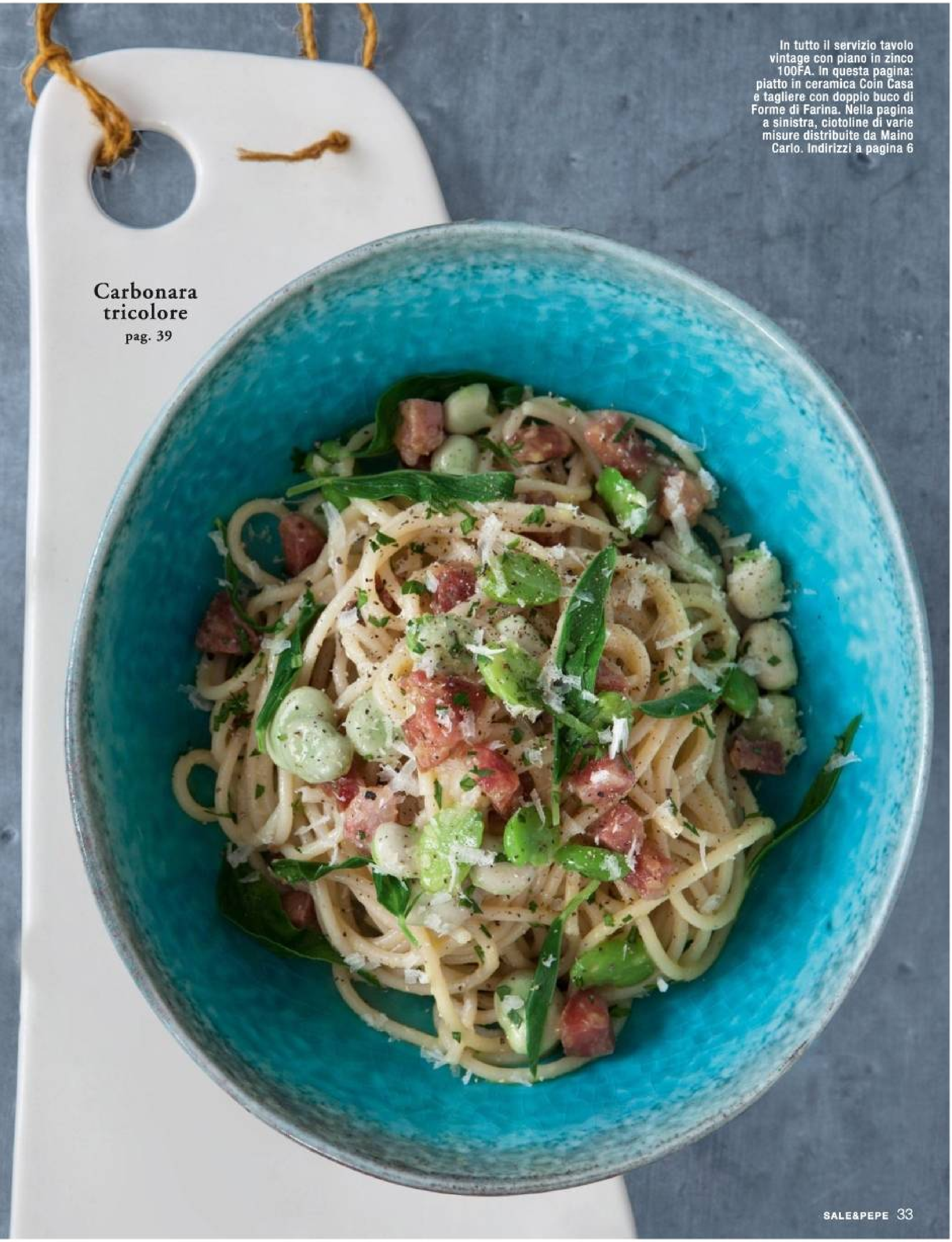


Fave e salame

SPESSO LE VECCHIE COPPIE SONO ANCHE LE MIGLIORI. UNA BUONA RAGIONE PER RISCOPRIRLE CON FORME INSOLITE E NUOVI PROCEDIMENTI

a cura di Daniela Falsitta,
ricette di Alessandra Avallone, con la collaborazione di Anna Montoldi, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi





In tutto il servizio tavolo vintage con piano in zinco 100FA. In questa pagina: piatto in ceramica Coin Casa e tagliere con doppio buco di Forme di Farina. Nella pagina a sinistra, ciotoline di varie misure distribuite da Maino Carlo. Indirizzi a pagina 6

Carbonara tricolore

pag. 39



BERE GIUSTO

Il salame trova nelle fave il proprio naturale alter ego gustativo, insieme danno vita a un equilibrio tra tenera grassezza e croccante vitalità; al vino il compito di accordarsi con l'amarognolo del vegetale e il piccante del salume: frittata e carbonara richiedono un appuntito Sangiovese aretino; terrina e risotto aggiungono un elemento aromatico che si sposa al Verdicchio di Matelica; patate e pizza amplificano l'armonia e si godono la voluttà di un Valpolicella Superiore.

Terrina di fave e yogurt alla menta con salame a pasta fine

pag. 39



In questa pagina: americana in lino di Society Limonta, tagliere con centrimetri sul lato di Forme di Farina e piatto frutta in vendita da Coin Casa. A destra: tessuto scozzese Romo Group, tessuto color ottanio di Tessuti Mimma Gini, piatto da portata e ciotolina distr. Maino Carlo. Indirizzi a pagina 6

INSALATA COTTA DI FAVE STUFATE AL VINO, PATATE E SALAME CROCCANTE

PER 4 PERSONE
500 g di patate (anche di più colori) - 300 g di fave sgusciate - 120 g di salame Milano - 1 spicchio d'aglio - 1 cipolla - 1 dl di vino bianco secco - menta fresca - brodo vegetale - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Lessate le patate, pelatele e tagliatele a pezzetti. Sbollentate le fave in acqua bollente salata ed eliminate la pellicina.
● **2** Soffriggete l'aglio e la cipolla tritati con 3 cucchiai d'olio, unite le fave e sfumate con il vino bianco, lasciate cuocere pochi minuti senza farle asciugare, aggiungendo, se necessario, un po' di brodo vegetale.
● **3** Disponete le fette di salame tra 2 fogli di carta da forno, mettetele tra 2 teglie per non farle arricciare e infornatele a 200° fino a quando saranno croccanti (12-15 minuti). Tamponate le fette con la carta da cucina, lasciatele raffreddare e sbriciolatele. Mescolate gli ortaggi, salate, pepate e servite con il salame croccante e le foglioline di menta.

MEDIA
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 15 minuti ● 320 cal/porzione



Risottino con crumble di favette e pasta di salame

pag. 39

In questa pagina: tessuto scozzese misto lana di Romo Group e piatto ovale in ceramica di Rina Manardi. A destra: piatto piano azzurro Coin Casa, tessuto in vendita da Mimma Gini e piatto del pane in ceramica con decoro 02 di Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6





PIZZA CON RICOTTA, FAVE E SALAME

PER 4 PERSONE
1 kg di pasta da pane integrale già pronta - 500 g di ricotta - 200 g di salame piccante affettato - 1 mazzetto di prezzemolo, menta e basilico - 16 pomodori Piccadilly - 8 cucchiai di passata di pomodoro - 400 g di fave sgusciate - olio extra vergine d'oliva - peperoncino in polvere (dolce o piccante a piacere) - sale

● **1** Impastate la ricotta con 2 prese di sale e un trito abbondante di prezzemolo e menta. Dividete la pasta da pane in 4 parti, stendete ognuna in una sfoglia sottile e circolare sul piano infarinato.
● **2** Riempite una tasca da pasticcere senza bocchetta con la crema di ricotta e distribuitela ad anello all'interno dei dischi stando a 4 cm dal bordo, spennellate con un velo d'acqua la pasta all'esterno della ricotta e ricoprite l'anello sigillando bene. Condite la passata con un goccio d'olio e una presa di sale, distribuitene una cucchiaiata abbondante al centro di ogni pizza. Infornate a 250° per 12-15 minuti.
● **3** Sbollentate le fave 3 minuti, sbucciatele, conditele con sale e poco olio. Sbollentate i pomodori, sbucciateli, tagliateli a metà e salateli. Sfornate le pizze, guarnitele con i pomodori, le fave, il salame e cuocetele 2 minuti. Completate con menta, basilico, peperoncino e un giro d'olio.

FACILE
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 20 minuti ● 990 cal/porzione



ROTOLINI DI FRITTATA FARCITI

PER 4 PERSONE
6 uova + 2 albumi - 200 g di fave sgusciate e spellate - 50 g di pecorino grattugiato - 100 g di salame felino a bastoncini - 100 g di primo sale - una manciata di rucola - olio extra vergine di oliva - sale - pepe macinato al momento

● **1** Montate a neve morbida i due albumi. Frullate metà delle fave con un uovo, versate la crema ottenuta nelle restanti uova intere sbattute, insaporite con il pecorino, salate, pepate e incorporate i due albumi.
● **2** Scaldate bene un padellino da frittata rettangolare (quelli usati nella cucina giapponese), versate un filo d'olio e uno strato del composto di uova di un centimetro scarso.
● **3** Quando la frittata è cotta su un lato guarnitela con il salame e il primo sale a pezzetti, alcune fave, foglie di rucola e pepe. Arrotolatela strettamente aiutandovi con una spatola. Sigillate il punto di chiusura girandolo verso la pentola e levatelo dal fuoco. Proseguite fino a esaurire gli ingredienti. Tagliate a metà i rotoli intiepiditi e serviteli.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **430 cal/porzione**

In questa pagina: americana in lino color acquamarina di Society Limonta, tovagliolo a righe in vendita da Madame Gioia Home, piatto ovale in ceramica lucida Forme di Farina e piatto turchese in ceramica opaca di Rina Menardi. Indirizzi a pagina 6



CARBONARA TRICOLORE

PER 4 PERSONE
350 g di spaghetti - 300 g di fave sgusciate - 120 g di salame a dadini - 4 tuorli - 80 g pecorino + quello da spolverizzare - 1 ciuffetto di prezzemolo - foglioline di fava fresca (sono le cimette che spesso accompagnano i baccelli, in alternativa potete usare delle foglie di rucola) - sale - pepe nero

● **1** Riducete il salame a dadini e fatelo rosolare in padella fino a quando sarà dorato e croccante. In una ciotola mescolate i tuorli con il pecorino e una abbondante macinata di pepe nero. Sbollentate le foglioline di fava fresche per un minuto, tritate prezzemolo sufficiente a riempire un cucchiaio.
● **2** Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata e, qualche minuto prima della fine della cottura, aggiungete le fave. Stemperate il composto di tuorli e pecorino con 2-3 cucchiai di acqua di cottura della pasta, unite gli spaghetti e le fave scolati e mescolate il tutto rapidamente.
● **3** Aggiungete il salame croccante preparato e servite gli spaghetti guarniti con le cimette di fave sbollentate, il prezzemolo e una spolverizzata generosa di pecorino grattugiato.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **580 cal/porzione**



TERRINA DI FAVE E YOGURT ALLA MENTA CON SALAME A PASTA FINE

PER 4 PERSONE
300 g di fave sgusciate - 400 g di yogurt greco - 400 g di yogurt fluido - 6-8 fettine di cacciatorino - 8 fette di salame ungherese - 1 cipollotto - 20 g di gelatina in fogli - olio extravergine d'oliva - germogli di ravanello rosso - insalatine fresche - crostini di pane nero - sale

● **1** Preparate la base verde: fate appassire in padella con 2 cucchiai d'olio il cipollotto tritato, aggiungete 2/3 delle fave sbollentate e private della pellicina e stufatele per 10 minuti circa. Mescolatele con qualche cucchiaio di yogurt fluido e frullatele a crema. Versate la crema in una ciotola e mescolatela a 250 g di yogurt greco e 200 g di yogurt fluido, lavorate fino ad avere un composto omogeneo.
● **2** Preparate la base bianca: mescolate gli yogurt rimasti con le rimanenti fave (conservate solo le più piccole) e le fettine di cacciatorino a bastoncini. Fate ammorbidire 12 g di gelatina in fogli in acqua fredda, strizzatela e scioglietela, a fuoco bassissimo, con 2 cucchiai d'acqua. Unite qualche cucchiaio della base verde alla gelatina in fogli e mescolate bene, quindi aggiungetela al resto della base verde. Ripetete con la gelatina in fogli rimasta e unitela alla base bianca.
● **3** Versate 1 terzo della base verde in uno stampo di 10 x 22 cm, coprite con uno strato di fette di salame ungherese tagliate a metà e aggiungete metà della base bianca. Ripetete gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Lasciate rassodare in frigorifero 4 ore (meglio una notte). Sformate la terrina e guarnitela con germogli e favette tenute da parte. Servite a fette accompagnate da insalatine e crostini di pane nero.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti + riposo** ● **Cottura 15 minuti** ● **380 cal/porzione**



RISOTTINO CON CRUMBLE DI FAVETTE E PASTA DI SALAME

PER 4 PERSONE
350 g di riso carnaroli - 700 g di fave in baccello - 150 g di pasta di salame - 2 cipollotti - 120 g di parmigiano - 4 cucchiai di pane secco sbriciolato - burro - 1 dl di vino bianco secco - brodo vegetale - germogli per guarnire - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate le fave e pulite i baccelli, eliminando le parti dure e i filamenti. Scottate le fave in acqua bollente salata, lasciate raffreddare ed eliminate la pellicina. Nella stessa acqua lessate metà dei baccelli per 15 minuti, scolateli conservando l'acqua e frullateli a crema con 2 cucchiai d'olio e una presa di sale.
● **2** Tritate un cipollotto e soffriggetelo con 2 cucchiai d'olio, aggiungete la pasta di salame sbriciolata e fatela colorire. Tritate il cipollotto rimasto e fatelo soffriggere con 3 cucchiai d'olio, aggiungete il riso e tostatelo 2-3 minuti, sfumate con il vino. Unite la pasta di salame, ben scolata dal grasso, e portate a cottura con il brodo bollente. Verso la fine unite la crema di baccelli, le fave, una noce di burro e 6 cucchiai di parmigiano, mescolate e lasciate riposare coperto qualche minuto.
● **3** Mescolate 60 g di parmigiano con il pane sbriciolato e 2 cucchiai di fave tritate. Distribuitene 2 cucchiai su un quadratino di carta da forno, formando una cialdina tonda. Cuocete in una padella antiaderente ben calda fino a quando sarà dorata, lasciatela raffreddare e staccatela dalla carta. Continuate fino ad esaurire il mix. Suddividete il risotto e cospargetelo con le cialde sbriciolate e i germogli.

MEDIA
● **Preparazione 50 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **740 cal/porzione**

Curcuma

UNA POLVERE DORATA DALL'AROMA INCONFONDIBILE CHE TRASFORMA OGNI MENU IN UN PICCOLO VIAGGIO TRA LE MISTERIOSE ATMOSFERE D'ORIENTE

di Alessandro Gnocchi, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, styling di Stefania Aled





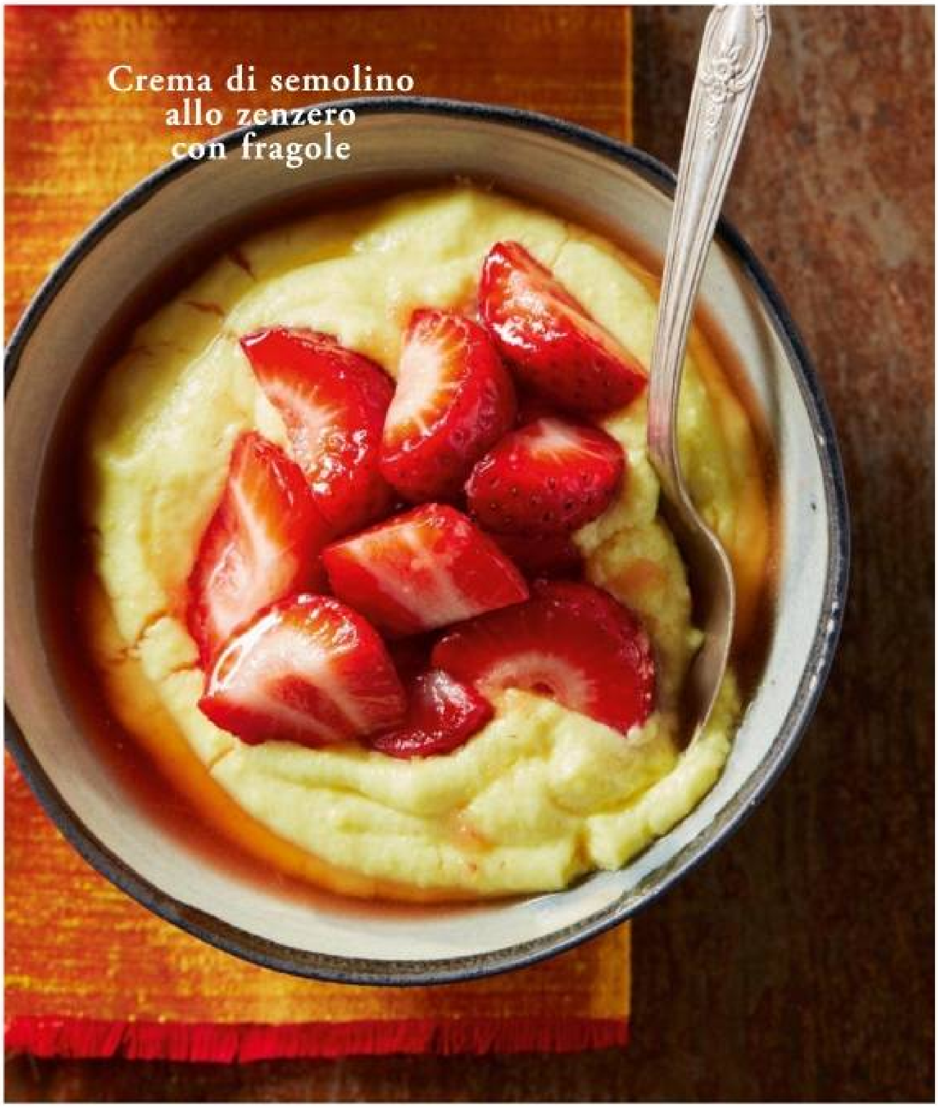
Piano Costanza Algranti, padella De Buyer. Nell'altra pagina, piano Costanza Algranti. Indirizzi a pagina 6

Orate alla curcuma

pag 42

Sarà per la storia sempre un po' misteriosa delle spezie, sarà per gli effetti benefici sul corpo e la mente che rimandano a culture esotiche, sarà per quel nome che risale all'indo-persiano "Kour Koum"... In ogni caso, basta solo qualche cucchiaino di curcuma per arricchire un menu di atmosfere e sentori d'Oriente. Anche se da noi questa spezie è stata valorizzata solo in tempi recenti, in realtà è una vecchia conoscenza. Otto secoli fa, Marco Polo nel "Milione" la descriveva come "un'erba, che produce un frutto, che fa l'effetto e opera come se fosse vero zafferano, così nell'odore, come nel colore, e nondimeno non è zafferano, ed è molto stimata e adoperata da tutti gli abitanti ne' loro cibi, e per questo è molto cara". Chiamata anche "Zafferano delle Indie" e conosciuta come uno dei componenti irrinunciabili del curry, è la radice della "curcuma longa", una pianta elegante, dalle foglie lanceolate e dai fiori bianchi o rosa raccolti in spighe. Generalmente, viene utilizzata in polvere, più facile da conservare e dosare, ma si trova anche essiccata o fresca nei negozi di ortofrutta ben forniti. Qualunque sia il formato, conferisce ai piatti un colore inconfondibile e li impreziosisce con un sentore pungente e lievemente amarognolo. La sua versatilità la rende perfetta per i primi piatti. Minestre e zuppe, specialmente quelle con cereali e verdure, ne vengono esaltate nei cromatismi e nei sapori, ma lo stesso vale per i sughi e gli intingoli.

> *segue a pag. 43*



ORATE ALLA CURCUMA

PER 4 PERSONE
4 orate pulite e squamate da circa 300 g l'una - 1 cipolla rossa - 1 cucchiaio di curcuma in polvere - 2 dl di vino bianco secco - un pizzico di origano secco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sciacquate le orate, asciugatele e praticate da entrambi i lati una decina di incisioni parallele (nel senso della larghezza) a circa 1/2 cm una dall'altra. Trasferite i pesci in una pirofila, unite il vino, 4 cucchiai d'olio, l'origano e la cipolla sbucciata e tagliata a fettine sottili.
● **2** Lasciate marinare i pesci per circa 1 ora in luogo fresco rigirandoli su entrambi i lati in modo da farli insaporire molto bene. Poi, scolateli tenendo da parte la marinata, salateli e spalmateli uniformemente con la curcuma
● **3** Disponete le orate nuovamente nella pirofila, trasferitele in forno e cuocetele a 200° per circa 25 minuti. Servitele, se vi piace, accompagnate con un'insalata di pomodori misti.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 25 minuti** ● **275 cal/porzione**

FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON PATATE E ZUCCHINETTE

PER 8 PERSONE
16 fiori di zucca - 400 g di patate - 4 cm di curcuma fresca - 6 zucchinette novelle - 1 scalogno - 3 foglie di menta - 1 dl di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a pezzi, trasferitele in una casseruola con acqua fredda e cuocetele per 10 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Scolatele, schiacciatele, insaporitele con una presa di sale e tenete la purea da parte. Mondate le zucchinette, lavatele, tritatele finemente e tenetele da parte.
● **2** Sbucciate lo scalogno, tritatelo, trasferitelo in una padella con 4 cucchiai d'olio, 2 di acqua e fatelo stufare per 2 minuti. Unite la curcuma sbucciata e tagliata a tocchetti piccolissimi, le zucchine tritate, una presa di sale e cuocetele su fiamma vivace per 2-3 minuti. Prelevate 2/3 delle zucchinette e tenetele da parte; unite a quelle rimaste nella padella la purea di patate, lasciate insaporire, regolate di sale e spegnete.
● **2** Mondate i fiori di zucca, eliminate il pistillo e farciteli con il composto preparato. Disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno, conditeli con un filo d'olio e cuoceteli in forno a 180° per 15 minuti. Intanto, frullate le zucchine rimaste con le foglie di menta e il brodo fino a ottenere una salsa omogenea. Sfornate i fiori di zucca e serviteli con la salsa preparata.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **180 cal/porzione**

CREMA DI SEMOLINO ALLO ZENZERO CON FRAGOLE

PER 6-8 PERSONE
6 dl di latte - 50 g di semolino - 1 cucchiaino di curcuma in polvere - 50 g di zucchero - 1,5 dl di panna fresca - 300 g di fragole - 1 cucchiaio di miele di acacia - 2 cm di zenzero - un pizzico di sale

● **1** Versate il latte in una casseruola, portatelo al limite dell'ebollizione, unite la curcuma e il semolino mescolando contemporaneamente con una frusta. Cuocete il semolino su fiamma bassa per circa 7 minuti, poi unite lo zucchero, proseguite la cottura per altri 3 minuti, versate il composto in una ciotola e lasciatelo raffreddare.
● **2** Lavate le fragole, asciugatele, eliminate il picciolo, tagliatele a tocchetti e conditele con il miele e lo zenzero sbucciato e grattugiato.
● **3** Montate la panna, amalgamatela con delicatezza alla crema di semolino, suddividete il composto in 4 ciotole o bicchieri e fatelo raffreddare il frigo per 30 minuti. Disponetevi sopra le fragole con il loro fondo di cottura e servite

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 10 minuti** ● **320 cal/porzione**



Piani Costanza Algranti, ciotoline grande Caterina von Weiss, piatto Laboratorio Castello. Indirizzi a pagina 6

Fiori di zucca ripieni con patate e zucchinette

> segue da pag. 41

A proposito di secondi, è da provare senz'altro sul pesce, come le orate al forno di questo servizio, di cui mette in rilievo la sapidità e la consistenza. Inoltre, è ottima per insaporire gli impasti delle polpette, sia vegetali che di carne.
L'importante, tanto nei primi quanto nei secondi, è associarla sempre a un ingrediente grasso che permetta di assorbirne tutti i nutrienti e le sostanze benefiche: molto buono, da questo punto di vista, il burro e ottimo l'olio extravergine d'oliva.

Tra le verdure, per lo stesso motivo, la preferenza va ai cavoli e ai broccoli. Ma, se si vuole raggiungere l'eccellenza, non bisogna mai dimenticare il pepe, grazie al quale la curcumina, il principio attivo della curcuma, dà il meglio di sé.
In pasticceria, si usa soprattutto nella preparazione delle creme, per il suo potere colorante: la versione vegan della pasticcera, con la giusta dose di questa spezie, diviene praticamente uguale a quella tradizionale.

Basilico genovese

IL RE DEL PESTO SEDUCE CON IL PROFUMO DELICATO MA PENETRANTE E IL GUSTO INTENSO, PRIVO DI SENTORI DI MENTA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda

Liguri certo, ma anche irlandesi, norvegesi, americani e persino africani: arrivano da tutto il mondo i partecipanti al Campionato mondiale di Pesto genovese al mortaio, organizzato ogni 2 anni a primavera dall'Associazione Culturale Palatifini (pestochampionship.it). Perché la fama della salsa ligure non ha confini, come quella del suo ingrediente primo: quel basilico genovese, oggi Dop, che da sempre la rende speciale.

> continua a pag. 46



Mortaio di ceramica
Blanc Mariclò (Milano)
Indirizzi a pagina 6



SORBETTO AL BASILICO

PER 4 PERSONE
180 g di zucchero - 1 limone non trattato - 20 foglie di basilico genovese Dop + quelle per decorare - 1/2 baccello di vaniglia

- **1** In un pentolino fate sciogliere lo zucchero con 200 ml di acqua, la scorza del limone a pezzetti e il baccello di vaniglia tagliato a metà.
- **2** Togliete lo sciroppo preparato dal fuoco e fatelo raffreddare. Eliminate le scorze e la vaniglia e unitevi il succo filtrato del limone e il basilico.
- **3** Frullate il composto fino a che il basilico si è sminuzzato finemente, poi diluite con altri 200 ml di acqua fredda. Versate il liquido in una teglia pulita e mettete in freezer.
- **4** Rimescolate il composto più volte da quando inizierà a ghiacciare, fino a ottenere un sorbetto cremoso (ci vorranno circa 3 ore). Distribuitelo in 4 bicchieri, decorate ognuno con una fogliolina di basilico e servite immediatamente.

FACILE
- Preparazione 15 minuti + riposo
- Cottura 5 minuti
- 175 cal/porzione

> segue da pag. 45

Le piantine, dalle foglie medio piccole, devono le loro caratteristiche uniche al microclima della regione, al terreno e alle tecniche di produzione tradizionali: il basilico per il consumo fresco viene raccolto a mano dagli agricoltori sdraiati su assi di legno, per non danneggiare le foglioline delicate, poi confezionate con le radici in mazzetti (più piccoli) o bouquet. Come fiori appunto, di cui condividono il profumo inebriante ma delicato. Le coltivazioni, in serra o in pieno campo, si estendono lungo tutta la fascia costiera della Liguria, come stabilisce il disciplinare del Consorzio del basilico genovese Dop (basilicogenovese.it). Ma a detta di chef e intenditori è a Pra', quartiere all'estremo ovest di Genova, che si trova il basilico migliore, almeno per il pesto: profumo tenue, sapore intenso e aromatico, senza alcun retrogusto di menta che rovinerebbe la salsa.

Preziosi oli essenziali

Le foglioline del basilico sono molto delicate e non andrebbero stropicciate né tagliate con il coltello ma sminuzzate con le mani: se le venature che racchiudono gli oli essenziali si rompono, infatti, provocano un'ossidazione che scurisce il colore e rovina l'aroma. Le foglie si possono invece surgelare oppure conservare sott'olio, che ne viene insaporito. In cucina, poi, i piatti al profumo di basilico non si contano. A partire dal pesto genovese (vedi sotto), che insaporisce pasta, lasagne, zuppe e riso ma anche focacce, pizze, torte salate, ortaggi al vapore. Le salse al basilico, in tante varianti, si sposano con uova, pesce lessato e al cartoccio, carni delicate. Le foglioline fresche danno il meglio di sé nella caprese e nelle insalate: di cereali, verdure, legumi, di pollo o di mare.

PESTO: I MAGNIFICI 7
Sono 7 gli ingredienti della salsa secondo la ricetta codificata dal Consorzio del Pesto Genovese, che fa capo alla Regione e riunisce produttori, ristoratori e associazioni (chi la rispetta ottiene il logo apposito). Ecco le dosi per condire 600 g di pasta: 50 g di basilico genovese Dop a foglia piccola, meglio giovane; 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva, meglio Riviera Ligure Dop o italiano; 6 cucchiai di parmigiano reggiano Dop (o grana padano); 2 cucchiai di pecorino Dop; 2 spicchi d'aglio; 1 cucchiaio di pinoli mediterranei; sale grosso.



DARE



RICEVERE
Le Isole di Tahiti hanno mille sfumature.
Ma un solo tono dominante che le lega tutte: *Mana*.
Mana è la forza vitale, lo spirito che ci circonda.
Potete vederlo. Toccarlo. Assaggiarlo. Avvertirlo.
E non appena arrivati, capirete perché
diciamo che le nostre Isole sono
ABBRACCIATE da MANA
Per scoprire Mana, visitate Tahiti-Tourisme.it
LE ISOLE di
TAHITI
© Grégoire Le Bacon



Genova per noi

A TAVOLA CON I SAPORI AUTENTICI (E STRAORDINARIAMENTE ATTUALI) DELL'ANTICA CITTÀ DI PORTO CANTATA DA PAOLO CONTE

testo di Cristiana Cassé, food stylist Livia sala, foto di Michele Mulas, styling di Federica Bianco di San Secondo. Scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringraziano per la collaborazione l'Associazione culturale 4Green, la Cooperativa Solidarietà e lavoro, il Museo delle culture del mondo di Castello d'Albertis (Genova)





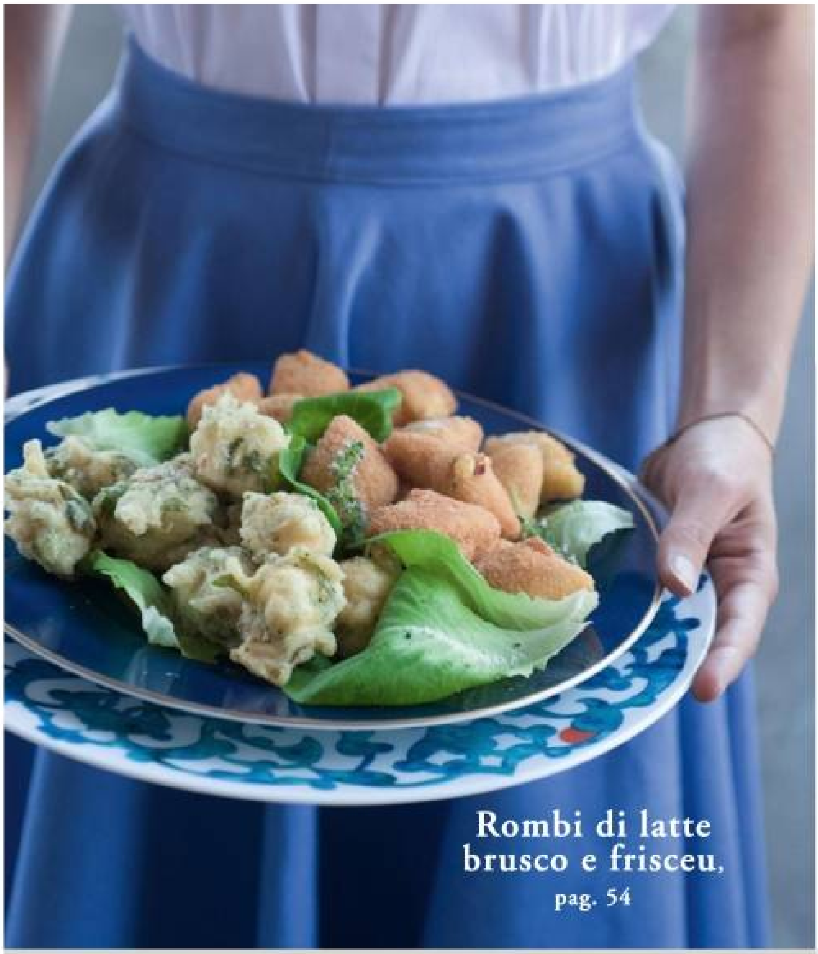
La tavola genovese, che già in una classifica delle cucine di campanile è probabilmente sul podio, nella bella stagione supera se stessa. Profumatissima e di grande soddisfazione, ma anche gentile e confortevole, mette veramente appetito. Ha nei suoi sapori, tra paste fresche, pesti golosi e fritture irresistibili, un equlibrio che fa venire voglia di stare a tavola con davanti un volto amico e possibilmente il mare, la città, il suo inseguirsi di tetti. Il nostro menu, perfetto per un invito in terrazza, ripropone alcuni capisaldi tradizionali del territorio; piatti antichi, ma sempre attuali a Genova, città che è saldamente ancorata alle proprie radici e ha un passato gastronomico che vive ancora.

> segue a pag. 50



Nella foto in basso, il Castello d'Albertis di Genova, che è stato la location di questo servizio: ospita il Museo delle culture del mondo, una straordinaria collezione di materiale archeologico ed etnografico raccolto dal capitano Enrico Alberto D'Albertis (1846 -1932) durante i suoi viaggi.





Rombi di latte brusco e frisceu, pag. 54

CONDIGGION

Rassodate 2 uova, sbucciatele e tagliatele a spicchietti. Cuocete 100 g di fagiolini per 5 minuti in acqua bollente salata, scolateli, tuffateli in acqua e ghiaccio e poi sgocciolateli. Strofinate 4 gallette del marinaio (o panini secchi) con uno spicchio d'aglio schiacciato, allineatele in un contenitore e bagnatele con un bicchiere di acqua mescolata con 2 cucchiai di aceto. Giratele dopo 5 minuti, lasciatele ammollare ancora 2 minuti, quindi prelevatele e premetele leggermente tra due fogli di carta da forno. Tagliate 1 cipolla rossa e 2 pomodori a fettine, 1 peperone a striscioline, 1/2 cetriolo e i fagiolini a tocchetti: riunite le verdure in una terrina, aggiungete 60 g di olive e 60 g di mosciame di tonno (o 25 g di bottarga) e condite con olio, sale, pepe e qualche fogliolina di basilico. Rompete le gallette in grossi pezzi e sistematele nei piatti, alternandole all'insalata e alle uova. Lasciate riposare 20 minuti prima di servire.
Per 4 persone

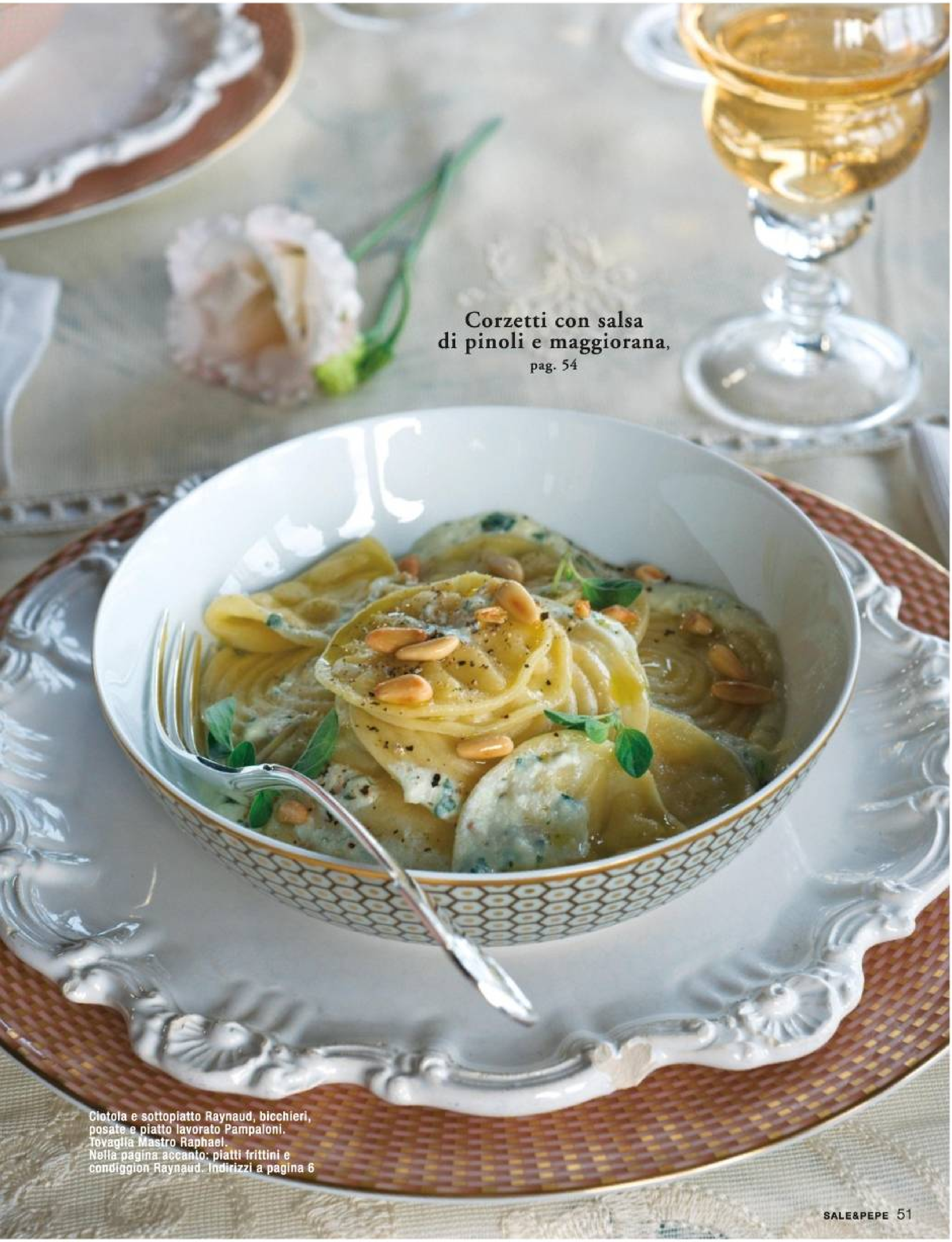
> *segue da pag. 49*

Il pranzo inizia con due frittini straordinari, che se cercate qualcosa di simile nel resto d'Italia non lo trovate. Il latte brusco, per esempio, è una besciamella molto densa arricchita da un soffritto di cipolla, scorza di limone e prezzemolo (solo i gambi perché siamo nel retaggio della cucina povera): viene fatta raffreddare, quindi tagliata a rombi, impanata e fritta. Ugualmente soprendenti i frisceu: lattuga a listarelle mescolata a una soffice pastella fatta riposare per 3 ore con lievito di birra, il tutto fritto a cucchiaiate. Poi, per rinfrescare il palato, un fragrante condiggion, l'insalata genovese con verdure crude, uova, mosciame di tonno e gallette del marinaio (onnipresenti nelle dispense delle grandi navi per la caratteristica di durare all'infinito).

Già a questo punto Genova ha sfoderato una quantità di fiori all'occhiello, ma il meglio deve ancora venire. Eccoli, i corzetti stampati, ovvero dischi di pasta fresca decorati con appositi timbri di legno tuttora vanto dell'artigianato locale.

> *segue a pag. 53*





Corzetti con salsa di pinoli e maggiorana, pag. 54

Ciotola e sottopiatto Raynaud, bicchieri, posate e piatto lavorato Pampaloni. Tovaglia Mastro Raphael.
Nella pagina accanto: piatti frittini e condiggion Raynaud. Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

Accostamento rigorosamente ligure, a metà strada tra mare e terra. Il genovese Bianco di Coronata, vino decantato da Veronelli per la spiccata salinità, è ideale per incontrare l'intonazione rotonda dei frittini e dei corzetti. Il Pigato, invece, sa offrire la tenerezza gustativa perfetta per accompagnare piatti vegetali complessi come il condiggion e il polpettone. Canestrelli e sciumette evocano infine la solare ricchezza del Cinque Terre Schiacchetrà.



Polpettone di fagiolini,
pag. 54



> *segue da pag. 50*

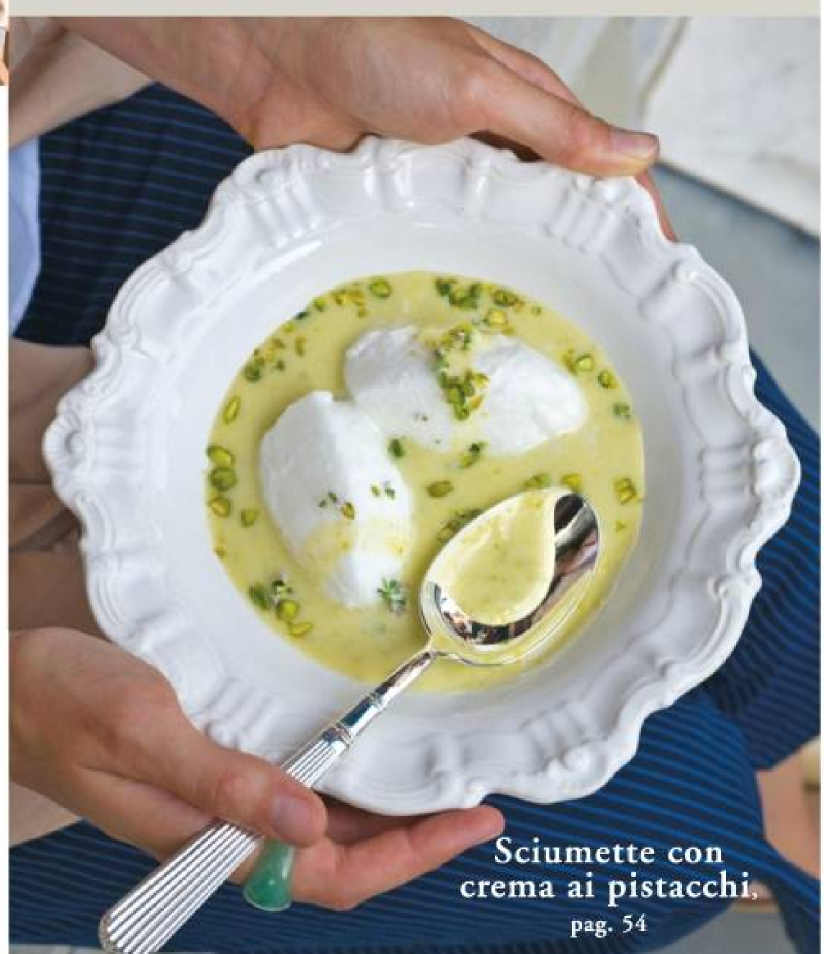
Un tempo recavano lo stemma delle casate nobili, oggi l'iniziale di chi li prepara in casa. Il goloso condimento è una crema di pane, pinoli della riviera, maggiorana e prescinseua (un latticino locale, molle e acidulo, protagonista anche della focaccia di Recco). Dopo una doverosa serie di brindisi, la parte salata del pranzo si conclude con il mitico polpettone a base di patate, fagiolini e funghi; confortante bontà gratinata da gustare a quadrotti, che uno tira l'altro.

Il dessert è doppio e gentile. Prima i canestrelli, i friabili biscottini a margherita, che intingerli nel vino non sarà elegante ma è meraviglioso, e poi le storiche sciumette, che davvero si preparano solo a Genova e a volte neanche lì. Sono fatte di albume montato a neve con lo zucchero, poi cotto nel latte a cucchiaiate. Una sorta di meringa molle da servire con la crema di pistacchi, una delizia che sembra di essere nella cucina della nonna. E infatti a mangiarla si torna un po' bambini.

CANESTRELLI

Lavorate 250 g di burro morbido a tocchetti con 100 g di zucchero e 1 uovo. Quindi incorporate 300 g di farina. Impastate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo, formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente, appiattitela un po' e fatela riposare in frigo per almeno 1 ora. Infarinate il piano di lavoro e stendetevi l'impasto con il matterello a uno spessore di 1 cm. Ricavate i canestrelli con un tagliapasta a fiore, trasferiteli su una placca foderata con carta da forno e cuoceteli in forno caldo a 170° per 20-25 minuti: dovranno iniziare a prendere colore, ma senza scurirsi troppo. Lasciate raffreddare i biscotti e cospargeteli con zucchero a velo prima di servirli. Per 6-8 persone





Sciumette con crema ai pistacchi, pag. 54

Sopra: ciotolina Pampaloni e cucchiaio Egizia.
Accanto: teiera, vassoio e tazze Egizia, piattino Raynaud.
Nella pagina a fianco: alzata Raynaud, posate Greggio.
Indirizzi a pagina 6

ROMBI DI LATTE BRUSCO E FRISCEU

PER 6 PERSONE
5 uova - 450 g di farina - 300 ml di latte - 75 g di burro - 1/2 cipolla - 6 gambi di prezzemolo - 1/2 cespo di lattuga – 100 g di pangrattato - un pezzetto di scorza di limone non trattato - 15 g di lievito di birra - olio per friggere - sale - pepe

● **1** Sbattete 3 uova con 375 g di farina. Incorporate il lievito stemperato in poca acqua tiepida (in modo da ottenere una pastella densa) e lasciate lievitare per 3 ore.
● **2** Tritate la cipolla con i gambi di prezzemolo e la scorza di limone. Fate appassire il trito in una casseruola con il burro, poi unite la farina rimasta e stemperatela bene con un cucchiaio di legno fino a ottenere una cremina. Versate il latte a filo e, continuando a mescolare, cuocete a fuoco dolce finché la besciamella sarà ben soda. Incorporate 1 uovo e 1 tuorlo (tenete da parte l'albume rimasto), salate e pepate e proseguite la cottura per 10 minuti. Trasferite il composto in una teglia oliata formando uno strato di crica 1,5 cm di spessore e lasciate raffreddare.
● **3** Tagliate il composto ormai sodo in rombi e passateli prima nell'albume tenuto da parte leggermente sbattuto e poi nel pangrattato. Friggete i pezzi di latte brusco in abbondante olio bolllente, prelevateli e asciugateli su carta da cucina.
● **4** Tagliate la lattuga a striscioline e incorporatela alla pastella lievitata. Friggete il frisceu a cucchiaiate in abbondante olio bollente, poi prelevate le frittelle e asciugatele su carta da cucina. Salate frisceu e latte brusco e serviteli caldi.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti + riposo**
● **Cottura 10 min**
● **720 cal/porzione**

CORZETTI CON SALSA DI PINOLI E MAGGIORANA

PER 4 PERSONE
per i corzetti: 400 g di farina - 2 uova - una noce di burro -1 manciatina di parmigiano grattugiato - sale
per la salsa: 320 g di corzetti - 2 fette di pane in cassetta - 1 mazzetto di maggiorana - 1/2 spicchio di aglio - 150 g di prescinseua (o stracchino) - 80 g di pinoli – olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate i corzetti. Disponete la farina a fontana e mettete al centro un pizzico di sale, le uova, il burro morbido, il parmigiano e un bicchiere d'acqua a temperatura ambiente. Lavorate il composto fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Fatelo riposare coperta per mezz'ora e poi tiratela con il matterello a uno spessore di 2 mm. Ricavatene tanti dischetti di 5 cm di diametro con l'apposito timbro o con un coppapasta, copriteli con un canovaccio e preparate la salsa.
● **2** Tostate i pinoli in un padellino. Private il pane della crosta, spezzettatelo e mettetelo nel bicchiere del frullatore con l'aglio sbucciato, 3 cucchiai di olio, la prescinseua, una manciatina di foglioline di maggiorana e 50 g di pinoli tostati.
● **3** Lessate i corzetti in acqua bollente salata per pochi minuti. Prima di scolarli, prelevate 4 cucchiai di acqua di cottura, versateli nel frullatore e azionatelo brevemente, in modo da ottenere una crema grossolana. Regolate di sale e pepate. Sgocciolate la pasta, rovesciatela in una terrina calda e conditela prima con pochissimo olio, poi con la salsa ai pinoli. Distribuite nei piatti e completate con i pinoli rimasti e un po' di maggiorana.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 12 minuti**
● **550 cal/porzione**

POLPETTONE DI FAGIOLINI

PER 4 PERSONE
600 g di fagiolini - 300 g di patate - 1/2 cipolla - 15 g di porcini essiccati - 4 uova - 80 g di parmigiano grattugiato - 80 g di pangrattato - 1 mazzetto di maggiorana - 1/2 spicchio di aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete a bagno i funghi in acqua tiepida. Sbucciate le patate, spuntate i fagiolini, lavateli e lessateli separatamente. Passate le patate con lo schiacciapatate e i fagiolini con il passaverdura. Strizzate i funghi, tritateli con l'aglio e la cipolla e soffriggeteli con un po' di olio a fuoco dolce.
● **2** In una terrina, mescolate le patate, i fagiolini, il soffritto, il parmigiano, le uova e un po' di maggiorana tritata. Regolate di sale e pepate.
● **3** Foderate una teglia con un foglio di carta da forno, oliatela e cospargete il fondo con metà del pangrattato. Unite il composto livellandolo in uno strato di 3 cm di spessore, cospargete la superficie con il pangrattato rimasto e irrorate con un filo di olio. Cuocete il polpettone in forno caldo a 180° per 30 minuti, poi lasciatelo intiepidire e tagliatelo a quadrotti.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 50 min**
● **375 cal/porzione**

SCIUMETTE CON CREMA AI PISTACCHI

PER 4 PERSONE
3 uova - 800 ml di latte - 75 g di zucchero - 50 g di pistacchi sgusciati - 1 cucchiaio di farina

● **1** Scottate i pistacchi per un minuto in acqua bollente e privateli della pellicina. Portate il latte a leggerissima ebollizione. Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi.
● **2** Montate gli albumi con 25 g di zucchero a neve ben ferma. Prelevatene un cucchiaio alla volta e mettete a cuocere nel latte. Rigirate le sciumette e scolatele dopo un minuto con una paletta forata. Tenetele da parte.
● **3** Filtrate il latte dove avete cotto le meringhe: versatene un mestolino nel frullatore con 3 quarti dei pistacchi e riducete il tutto in crema. Sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto e la farina, incorporate il latte restante e la crema di pistacchi e fate addensare su fuoco dolcissimo per 6-7 minuti. Sistemate in ogni piatto un paio di sciumette e nappatele con la crema. Completate con i pistacchi rimasti tritati grossolanamente.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 20 minuti**
● **310 cal/porzione**



DALLA NOSTRA VALLE
SOLO BUONE NOTIZIE
SÜDTIROL
Grande Concorso
BUONE e SINCERE
GRATTA E VINCI
con le Coccinelle
di Val Venosta
VAL VENOSTA
Südtirol
Scopri tutti i premi e come partecipare su www.vincilecoccinelle.it
Montepremi totale euro 44.070,90 + IVA - Estrazione finale entro il 14.07.2016
Le immagini delle auto proposte sono solo a scopo dimostrativo.
Dal 14 marzo
all'11 giugno
gioca su
www.vincilecoccinelle.it
Val Venosta.
Mela buona e sincera.


Frutto d'Italia
fantasia e tradizione
MADAMA OLIVA®
Diventa facile stupire, quando le tue Uova al Tegamino si abbracciano alle Olive di Castelvetrano e si sposano perfettamente con gusto, profumo e meraviglia.
Diventa ancora più creativo, quando le Olive *Frutto d'Italia* si utilizzano per arricchire gli aperitivi, per rendere più sfiziose le insalate, più appetitosi gli spuntini, più ricchi i primi e secondi piatti.
La linea di Olive **FRUTTO d'ITALIA** rappresenta la selezione della cultura gastronomica Italiana in tutti i sapori e colori delle tipicità regionali.
FRUTTOD'ITALIA
Olive dolci verdi denocciolate di Castelvetrano
MADAMA OLIVA
IL PIACERE ITALIANO
www.madamaoliva.it



Alzatina fiorita

ROSELLINE DI MAGGIO E GAROFANI IN UN ABBRACCIO DI CIPOLLOTTI, PER UN CENTROTAVOLA MOLTO ORIGINALE

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di A. Pavanello, foto di Francesca Moscheni







PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 1 alzatina di colore chiaro (circa 18 cm di diametro) - 1 spugna per fioristi cilindrica (14 cm di diametro) - 1 elastico - corda marrone con anima di metallo - 30 cipollotti bianchi fini - 5 garofani bianchi - 4 rami di roselline arancioni - 12 fiori di veronica

● **1** Riempite d'acqua il lavandino o una bacinella, appoggiatevi la spugna e lasciatela affondare, in modo che si impregni d'acqua. Sgocciolatela, asciugate bene la base tamponandola con abbondante carta assorbente da cucina. Appoggiatela al centro dell'alzatina.
● **2** Mondate i cipollotti eliminando le eventuali parti esterne rovinate, le radici e le punte verdi. Mettete un elastico attorno alla spugna e inserite i cipollotti tra la spugna e l'elastico, in modo da rivestire la circonferenza.
● **3** Legate i cipollotti con la corda (in alternativa potete usare lo spago) per fissarli e coprire l'elastico. Iniziate a riempire il centro della composizione con i fiori. Posizionate le roselline al centro insieme ai garofani bianchi e disponete i fiori di veronica sulla circonferenza esterna, regolando le altezze dei fiori in modo da creare una composizione morbida e armoniosa.



Il gusto dei bucatini

CON IL TOCCO RUSTICO E LA SEZIONE FORATA, ACCOLGONO AL MEGLIO GUSTOSI SUGHI DI PRIMAVERA. CON VERDURE, SALUMI, PESCE E FORMAGGI

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Piatti in ceramica verde da La Rinascente. Nella pagina accanto: americana Society Limonta Indirizzi a pagina 6

CON CRUDO, FIORI E ZUCCHINETTE MARINATE ALL'ARANCIA

PER 4 PERSONE
320 g di bucatini - 300 g di zucchinette novelle con il fiore - 80 g di prosciutto crudo - 3 cipollotti - 1 arancia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Staccate i fiori dalle zucchine, puliteli, sciacquateli, asciugateli, tritateli grossolanamente e teneteli da parte. Tagliate le zucchine a fettine sottili e lasciatele marinare per 10 minuti con il succo dell'arancia filtrato, una presa di sale, una macinata di pepe e 4 cucchiai d'olio.
● **2** Pulite i cipollotti e tagliateli a fettine, lasciate stufare dolcemente con 4 cucchiai d'olio, unite il prosciutto tagliato a tocchetti, alzate la fiamma e cuocete per 2-3 minuti. Aggiungete i fiori di zucca, regolate di sale e spegnete.
● **3** Cuocete i bucatini in una pentola con abbondante acqua salata in ebollizione, scolateli al dente, conditeli con il sugo ai cipollotti caldo, aggiungete le zucchinette marinate, mescolate e servite.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **490 cal/porzione**



ALLO ZAFFERANO CON BACCALÀ E OLIVE

PER 4 PERSONE
300 g di bucatini - 300 g di filetto di baccalà - 2 bustine di zafferano - 80 g di olive taggiasche - 1 peperoncino piccante - 1/2 bicchiere di vino bianco - 2 rametti di maggiorana - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Eliminate la pelle dal filetto di baccalà, sciacquatelo, asciugatelo e riducetelo a tocchetti. Pulite il peperoncino eliminando il picciolo, i semi e i filamenti interni e tagliatelo a fettine sottili.
● **2** Scaldate 4 cucchiai d'olio in una padella antiaderente, unite l'aglio schiacciato, il baccalà e un pizzico di sale; rigirate i pezzi di pesce su tutti i lati, versate il vino e cuocete coperto per 5 minuti. Aggiungete le olive denocciolate e il peperoncino e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Eliminate l'aglio.
● **3** Portate a ebollizione abbondante acqua, unite lo zafferano, salate, versate i bucatini e cuoceteli al dente. Scolateli, aggiungeteli nella padella con il pesce, unite le foglioline della maggiorana, mescolate e servite.

FACILE ● Preparazione 10 minuti
● Cottura 15 minuti
● 415 cal/porzione



Piatto irregolare Asa Selection, piattino da pane Forme di farina, americana Society Limonta.
Nella pagina accanto: piatto e ciotola da Shoppable, tovagliolo da La Rinascente.
Indirizzi a pagina 6



CON ACCIUGHE FRESCHE, PATATE E ZUCCHINE TROMBETTA

PER 4 PERSONE
300 g di bucatini - 300 g di acciughe pulite - 200 g di patate novelle - 300 g di zucchine trombetta piccole - 10 g di finocchietto - 2 spicchi d'aglio fresco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Sciacquate e asciugate le acciughe e tenetele da parte. Pelate le patate e tagliatele prima a fette di circa 1/2 cm di spessore e poi a metà. Sbucciate l'aglio, rosolatelo in una padella con 4 cucchiai d'olio fino a quando è dorato, eliminatelo e unite le patate. Regolate di sale, versate un mestolo di acqua bollente, copritele e cuocetele su fiamma bassa per 7-8 minuti.
● **2** Unite le acciughe e le zucchine mondate, lavate e tagliate a fettine, salate poco e proseguite la cottura per 5 minuti scuotendo la padella di tanto in tanto.
● **3** Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e unite i bucatini. Prelevate 4-5 pezzi di patate e un cucchiaio di zucchine e frullateli con un mestolino di acqua della pasta. Aggiungete ad acciughe e zucchine il finocchietto tritato e una macinata di pepe e tenete in caldo. Scolate i bucatini al dente, conditeli con la crema di patate e zucchine, versateli nella padella con le acciughe, mescolate e servite.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **430 cal/porzione**

BERE GIUSTO

Una Malvasia secca parmigiana, aromatica e verace, rende avvincente l'equilibrio dei bucatini al crudo e zucchinette e di quelli al limone; un Trebbiano d'Abruzzo ottenuto in modo naturale gratifica sia la sapida consistenza del baccalà, condividendo lo zafferano, sia la tenerezza di acciughe e patate; l'affumicato della scamorza ci spinge verso un'affilata Schiava del Lago di Caldaro, la cui freschezza coglie il gusto dei pomodorini; alla terrina dedichiamo un Pigato del Savonese, sensibile alla fragranza del pesto e prestante sulla sostanza del ragù.



AL LIMONE CON RICOTTA DI PECORA E PISELLI

PER 4 PERSONE
320 g di bucatini - 300 g di piselli freschi sgranati - 200 g di ricotta di pecora - 1 limone non trattato - 50 g di pancetta affumicata a fette - 1 piccola cipolla rossa - 30 g di ricotta dura - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Sbucciate la cipolla e tagliatela a spicchietti sottili. Riducete a tocchetti la pancetta e fatela stufare dolcemente in una padella con 4 cucchiai d'olio e la cipolla fino a che quest'ultima è morbida e trasparente. Unite i piselli, versate 2 dl di acqua calda e cuocete per 15 minuti. Regolate di sale, pepate e teneteli in caldo.
2 Lavate il limone e prelevate la scorza. Portate a ebollizione abbondante acqua, immergetevi la scorza di limone, salate e cuocete i bucatini.
3 Scolate la pasta dente, eliminate la scorza e conditela con la ricotta di pecora lavorata con il succo di 1/2 limone e 3 cucchiai di olio. Versate i bucatini nella padella con i piselli, mescolate su fiamma vivace per qualche secondo, unite la ricotta dura grattugiata con una grattugia a fori grossi e servite.

FACILE • **Preparazione 10 minuti** • **Cottura 20 minuti** • **560 cal/porzione**

Piatto da Novità Home, etichetta in ceramica di Forme di Farina. Nella pagina accanto: vassoio bianco da La Rinascente; ciotola da Shoppable; tumbler Atipico; tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

CON POMODORINI, SCAMORZA E MANDORLE TOSTATE

PER 4 PERSONE
320 g di bucatini - 150 g di scamorza affumicata - 300 g di pomodorini ciliegia - 40 g di mandorle pelate - 1 mazzetto di basilico - 1 scalogno - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Tostate le mandorle in una padella dal fondo spesso, su fiamma bassissima fino a quando diventano dorate. Lasciatele raffreddare e tritatele grossolanamente.
● **2** Lavate i pomodorini, eliminate il picciolo e forateli con una forchetta; sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente. Scaldate 5 cucchiai d'olio in una grossa padella antiaderente, unite scalogno e pomodorini e cuoceteli su fiamma bassa, coperti, finché iniziano a emettere il succo.
● **3** Nel frattempo portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e cuocete i bucatini. Levate il coperchio dalla padella con i pomodorini, aggiungete una presa di sale, cuoceteli per 5 minuti su fiamma vivace e fateli leggermente intiepidire. Unite la scamorza tagliata a dadini e coprite la padella in modo che il formaggio inizi a fondere. Scolate la pasta, versatela nella padella con i pomodori, unite una manciata di foglie di basilico e le mandorle, mescolate rapidamente e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 15 minuti**
● **500 cal/porzione**





TERRINA DI BUCATINI CON PESTO DI ERBE E RAGÙ DI CONIGLIO

PER 4 PERSONE
300 g di bucatini - 200 g di polpa di coniglio disossata - 40 g di pinoli - 300 g di spinacini da insalata - 3 uova - 60 g di parmigiano reggiano grattugiato - 3 rametti di maggiorana - 3 rametti di timo - 1 scalogno - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Sbucciate lo scalogno, tagliatelo a fettine e fatele stufare dolcemente in una padella con 3 cucchiai d'olio e 2 di acqua fino a che sono morbide e trasparenti. Unite il coniglio ridotto a dadini e i pinoli, alzate la fiamma e rosolateli per 5 minuti mescolando spesso; versate il vino, regolate di sale, pepate e cuocete fino a quando il vino è completamente evaporato.
● **2** Lavate gli spinacini, asciugateli bene, tenetene da parte 50 g circa e frullate i rimanenti con le foglie di 2 rametti di maggiorana e di timo, sale, le uova e 40 g di parmigiano.
● **3** Cuocete i bucatini in abbondante acqua salata in ebollizione. Tenete da parte un mestolo della loro acqua di cottura, scolateli molto al dente, raffreddateli sotto l'acqua fredda e mescolateli con il composto preparato.
● **4** Rivestite con carta da forno uno stampo da plumcake di 24x8 cm e riempitelo alternando strati di bucatini e ragù di coniglio. Chiudete la carta sopra i bucatini, pressateli e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.
● **5** Nel frattempo frullate gli spinacini rimasti (tranne 4-5 per il decoro) con l'aglio sbucciato e privato dell'anima centrale, le erbe aromatiche e il parmigiano rimanenti, l'acqua di cottura tenuta da parte, una presa di sale e 5-6 cucchiai di olio fino a ottenere un pesto fluido e omogeneo. Sformate la terrina, decoratela con gli spinacini e servitela con il pesto a parte.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 640 cal/porzione

Tagliere Côté Table.
Indirizzi a pagina 6

I ravanelli

ROSSI O BIANCHI, PICCOLI O GIGANTI, DANNO UN TOCCO FRESCO E STUZZICANTE A INSALATE E ANTIPASTI D'ESTATE

di Miriam Ferrari, foto Maurizio Lodi, in cucina Livia Sala, stiling Laura Cereda







CROCCANTI RADICI

Il ravanello è una pianta erbacea poco diffusa allo stato selvatico e largamente coltivata per la produzione delle radici, di solito rosse all'esterno ma con polpa bianca, croccante e leggermente piccante; può avere forma tonda (foto 1) o allungata (foto 2). Esiste anche un tipo di ravanello gigante bianco, il daikon (foto 3), di origine orientale ma oggi presente anche sui nostri mercati.

RAVANELLI: TAGLI E DECORI

1 Tagliate via alla base una fettina con la radichetta e mantenete il ciuffo di foglie.
2 Tenendoli per il ciuffo e usando una mandolina o un coltellino, tagliateli a fettine sottili che immergerete man mano in acqua fredda.
3 Se i ravanelli sono di tipo lungo potete ottenere un bell'effetto decorativo incidendo la superficie con un rigalimoni, prima in un senso, poi nell'altro.









PREPARARE IL DAIKON

1 Usando un pelapatate pelate tutta la superficie del daikon, lavatelo e asciugatelo.
2 Se dovete consumarlo crudo, in insalata, tagliatelo a julienne con l'apposito attrezzo dentato o con un moulin julienne.
3 Se lo dovete cucinare, eliminate il ciuffo di foglie e, per accelerare il tempo di cottura, tagliatelo prima in 4 per il lungo, poi a tocchetti.





QUADROTTI AI RAVANELLI

• **1** Lavorate 100 g di mascarpone con 100 g di ricotta, 1 cucchiaio di brandy e un pizzico di sale e pepe. Tagliate a fettine 200 g di brie senza togliere la crosta; tagliate a rondelle una dozzina di ravanelli, conditeli con un filo di olio e pepe e lasciateli insaporire.
• **2** Foderate con pellicola 4 stampini quadrati a bordi alti lasciandola sbordare. Sistemate in ogni stampino 2 fettine di brie, uno strato di crema al formaggio, fettine di ravanello, ancora crema e terminate con il brie. Coprite con la pellicola che sborda, pressate e tenete in frigo un paio d'ore. Sformate e servite.

PANZANELLA MULTICOLORE

• **1** Tagliate a cubetti un peperone rosso e un cetriolo sbucciato, tagliate a quarti una dozzina di ravanelli, raccogliete tutto in un'insalatiera e condite con olio, aceto, sale e pepe. Lasciate riposare per un paio d'ore.
• **2** Aggiungete all'insalata 2 cucchiai di mais conservato al naturale e mescolate. Tostate 4 fette di pane, spruzzatele di aceto e sistematele in altrettante ciotole individuali, distribuitevi sopra l'insalata preparata, spolverizzate di semi di cumino, guarnite con foglie di basilico e servite.









DAIKON IN SALSA PREZZEMOLATA

• **1** Pelate un daikon di circa 300 g, tagliatelo in 4 parti per il lungo, poi a tocchetti, metteteli in una casseruola e copriteli a filo di brodo vegetale. Unite 2 cucchiai di olio e qualche granello di pepe, portate a ebollizione, abbassate il fuoco e continuate la cottura per una mezz'ora, unendo, se necessario, altro brodo.
• **2** Quando saranno abbastanza teneri (circa 30 minuti), scolateli su un piatto e teneteli in caldo. Fate restringere il fondo di cottura, addensatelo con un cucchiaino di fecola, profumatelo con un trito di prezzemolo e scorza di limone e mescolatelo al daikon.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

BUONE IDEE IN BRICIOLE

• LE FOGLIE, quelle fresche e tenere dei ravanelli appena raccolti, si possono utilizzare in cucina in molti modi: ne basta una manciata, spezzettate e soffritte in poco olio e cipolla, per arricchire una frittata, un risotto o una minestra di verdure, mentre frullandole a crudo con olio, poco aglio e pinoli, si ottiene un insolito pesto per condire un piatto di pasta o di riso.

• I RAVANELLI INTERI, semplicemente lavati e privati delle foglie (conservatene solo un ciuffetto per un tocco decorativo), sono un fresco appetizer da servire con l'aperitivo; si può arricchire la proposta con riccioli di burro e filetti di acciuga sott'olio, oppure accompagnarli con ciotoline contenenti salsine diverse, dalla classica maionese alla vinaigrette all'erba cipollina, o una crema di formaggio fresco.




Piatti Blanc Mariclò,
Pentole Tvs
Indirizzi a pagina 6
NEL PROSSIMO NUMERO: LE INSALATINE DI PRIMAVERA



Spezzatini di primavera

BOCCONCINI DI CARNE BIANCA, TENERA E RICCA DI PROTEINE, VENGONO SERVITI IN SFIZIOSE PREPARAZIONI CON LE FRESCHE VERDURE DELL'ORTO

a cura di Monica Pilotto
ricette di Livia Sala
foto di Michele Tabozzi
styling Studio Salaris

CONIGLIO CON ASPARAGI AL CRESCIONE

PER 4 PERSONE
1 kg di coniglio in piccoli pezzi - 1 mazzo di asparagi - 2 cucchiai di farina - 1 mazzetto di crescione (25 g) - 1 limone non trattato - 1 mazzetto di timo - 250 ml di brodo - 25 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Disponete il coniglio in una terrina con qualche rametto di timo, un pizzico di scorza grattugiata di limone e il suo succo; condite con un po' d'olio e lasciate marinare per mezz'ora.
● **2** Eliminate la parte legnosa degli asparagi, sciacquateli sotto acqua corrente, tagliate le punte e tenetele da parte. Rosolate i pezzi di coniglio in una casseruola con un filo d'olio e il burro. Quando avranno preso colore, unite la farina e mescolate; quindi aggiungete i gambi degli asparagi.
● **3** Bagnate con il brodo, salate e cuocete a fiamma dolce per 30 minuti. Prelevate dalla casseruola i gambi degli asparagi con un po' di fondo di cottura e frullateli insieme a qualche foglia di crescione. Versate la crema ottenuta nella casseruola e fate nuovamente sobbollire.
● **4** Tagliate le punte degli asparagi a metà nel senso della lunghezza, scottatele in acqua salata per un paio di minuti, poi unitele allo spezzatino con altre foglioline di crescione. Regolate di sale, pepate e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + marinatura** ● **Cottura 35 minuti**
● **390 cal/porzione**



In pagina: pentola in ghisa Le Creuset, canovaccio Ikea. A sinistra: tagliere in marmo Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6

MAIALE ALL'AGRO CON CIPOLLE ROSSE E FAVE

PER 4 PERSONE
700 g di spezzatino di maiale (spalla) - la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato - 2 cucchiai di farina - 50 ml di aceto di mele - 2 cipolle rosse - 300 g di fave già sgranate - 1 fetta di pancarré - 2 rametti di rosmarino - 250 ml di brodo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pelate le cipolle, tagliatele a spicchietti e rosolatele in una casseruola con un filo d'olio e un pizzico di sale. Quando saranno appassite, prelevatele e tenetele da parte. Passate lo spezzatino in un mix di farina, scorza di limone e pepe, quindi rosolatelo nella casseruola aggiungendo ancora pochissimo olio.
● **2** Quando la carne sarà ben dorata, unite le cipolle alla carne e sfumate con l'aceto; bagnate con due mestolini di brodo, aggiungete il pancarré spezzettato e insaporite con qualche ciuffetto di rosmarino. Cuocete per 30 minuti a fuoco dolce.
● **3** Nel frattempo scottate le fave, scolatele e privatele della pellicina, poi unitele allo spezzatino negli ultimi 10 minuti di cottura. Regolate di sale e pepate.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **370 cal/porzione**



In pagina: pentola con manici in legno Ikea, tovagliolo Society Limonta, ciotolina Madame Gioia Home.
A destra: piatto da portata Virginia Casa, piatti Bitossi Home, tovaglietta Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6



SPEZZATINO DI TACCHINO CON VERDURE DI PRIMAVERA

PER 4 PERSONE
600 g di fesa di tacchino - 3 cucchiai di farina di riso - 150 g di taccole - 150 g di piselli già sgranati - 150 g di ravanelli - 150 g di fagiolini - 1 ciuffo di basilico - 1 bastoncino di lemongrass - 250 ml di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate il tacchino a cubetti e passateli nella farina di riso profumata con una macinata di pepe; rosolate la carne con un filo d'olio in un tegame fino a che sarà ben dorata e croccante in superficie. Bagnate con il brodo e cuocete a fiamma dolce per circa 20 minuti.
● **2** Intanto mondate taccole e fagiolini e scottatele insieme ai piselli in abbondante acqua bollente salata per 5 minuti, tranne i ravanelli; scolatele e lasciatele raffreddare in una grande ciotola di acqua fredda e ghiaccio (serve a mantenere il verde più brillante).
● **3** Dopo una ventina di minuti di cottura dello spezzatino, unite le verdure scottate, i ravanelli a spicchietti, qualche foglia di basilico e cuocete per altri 10 minuti. Regolate di sale, pepate e profumate con il bastoncino di lemongrass tagliato finemente.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **285 cal/porzione**



SPEZZATINO DI VITELLO CON MANDORLE ALLO ZAFFERANO

PER 4 PERSONE
700 g di spezzatino di vitello - 2 cipollotti - 100 g di mandorle pelate - 75 ml di salsa di soia - 1 spicchio di aglio - 1/2 cucchiaio di amido di mais - 1 mazzetto di timo - 1 bustina di zafferano - 200 ml di brodo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate l'aglio, schiacciate lo spicchio con l'apposito attrezzino e mettetelo in una ciotolina con le mandorle, la salsa di soia e poca acqua sufficiente a coprire il tutto a filo. Lasciate riposare per mezz'ora.
● **2** Intanto eliminate le radici e la parte più verde dei cipollotti, affettateli e fateli leggermente rosolare in un largo tegame con un filo d'olio; aggiungete la carne tagliata a cubetti e proseguite la cottura a fuoco vivo. Salate, quindi unite l'amido di mais, mescolate bene e bagnate con un paio di mestolini di brodo in cui avrete sciolto lo zafferano. Cuocete per altri 10-15 minuti.
● **3** Sgocciolate le mandorle dal liquido della marinata, tagliatele a metà e unitele allo spezzatino insieme a 2 cucchiai di liquido (non esagerate per non avere uno spezzatino troppo salato). Lasciate insaporire per 3-4 minuti, poi profumate con una manciatina di foglie di timo, pepate a piacere e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + riposo** ● **Cottura 25 minuti** ● **335 cal/porzione**

CARBONARA DI POLLO E ZUCCHINETTE

PER 4 PERSONE
600 g di petto di pollo - 120 g di pancetta affumicata a dadini - 12 zucchinette con il fiore - 1 uovo - 1 tuorlo - 50 g di robiola - 25 g di pecorino grattugiato - 1 mazzetto di erba cipollina - 1/2 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Rosolate la pancetta in un tegame con pochissimo olio finché risulterà dorata, prelevatela e tenetela da parte. Nello stesso tegame, senza aggiungere altro condimento, rosolate il pollo tagliato a cubetti; quando sarà ben colorito, unite nuovamente la pancetta e sfumate con il vino. Quindi aggiungete un pizzico di sale e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti.
● **2** Nel frattempo staccate i fiori dalle zucchinette, privateli dei pistilli e teneteli da parte. Pulite, lavate e tagliate a metà per il senso della lunghezza le zucchinette e scottatele al vapore per 2 minuti. Sbattete l'uovo e il tuorlo, unitevi il pecorino grattugiato, la robiola e un pizzico di pepe.
● **3** Aggiungete allo spezzatino anche le zucchinette e i fiori spezzettati, regolate di sale e proseguite la cottura a fuoco vivace per 2-3 minuti. Togliete dal fuoco e, dopo 4-5 minuti, versate sullo spezzatino il composto di uovo; cospargete con qualche stelo di erba cipollina tagliuzzato, mescolate e servite subito.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **400 cal/porzione**



In pagina: piatto e bicchiere Bitossi Home, tovagliolo Casamance.
A sinistra: piatto fondo Rina Menardi, piatto piano Virginia Casa, posate Madame Gioia Home, tovaglietta e tovagliolo Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6

craiweb.it



COSA MANCA A QUESTI FIOCCHI DI MAIS PER ESSERE PERFETTI?

CRAI Bio

LA GARANZIA DEL MARCHIO CRAI.

Non una semplice firma, ma il risultato di controlli accurati e selezioni severe per offrirvi più di 80 prodotti biologici di altissima qualità, ottenuti senza OGM come da vigente normativa, nel rispetto dell'ambiente e delle biodiversità. Una sicurezza in più dedicata a chi si vuole bene. Vivi Bio, scegli Crai.



CRAI Bio

CRAI

NEL CUORE DELL'ITALIA

Con le carni bianche

GLI SPEZZATINI D'IMPRONTA PRIMAVERILE CHIEDONO DI ESALTARE LA GENUINITÀ DEGLI INGREDIENTI, LASCIANDO ALLA CARNE TUTTA LA SUA SUCCULENZA

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

IN ARMONIA CON I SAPORI

L'accostamento tra lo spezzatino e il vino ruota attorno a una parola chiave: "tegame" (o casseruola).
È qui, in virtù di una fiamma dolce e di un liquido, che in venti-quaranta minuti la fibra non troppo tenace di una carne bianca cede una succulenta parte di sé, conservando al tempo stesso un'intrinseca freschezza.
Tale sensazione è rafforzata dalle preparazioni d'impronta primaverile e al vino, dunque, non resta che il compito di conservare tale leggiadra spontaneità senza perdere quel potere di contrasto così utile di fronte ai grassi.
Va inoltre considerata la stretta relazione del liquido odoroso con le ricette a base di carne: talvolta è il protagonista di una marinatura, talaltra è un ingrediente che accompagna la cottura, ma in tutti i casi non è una buona abitudine usare un vino di scarsa qualità pensando che tanto «ne verso poco» oppure «non si sente».
Se acquistiamo materie prime di alto profilo, queste vanno custodite irrorandole con un vino buono, anche perché la stessa bottiglia potrà seguirci a tavola e sposare il piatto finito.

BIANCHI, ROSSI O ROSATI?

I bianchi dell'Italia centrale, dotati di un'energia terragna e di una giovanile vitalità, sono tra i più adatti ad accostarsi agli spezzatini a base di coniglio e tacchino, soprattutto se le carni hanno la sostanza propria degli allevamenti a terra.
Il Trebbiano di Toscana e Umbria e il Grechetto ottenuto in diverse località della Valle del Tevere, sentono vicini anche i vegetali di stagione.
I rosati ottenuti da vitigni grintosi, come il Raboso, il Nebbiolo e il Teroldego, grazie alla combinazione tra acidità e tannini, funzionano con la carne di pollo e di maiale o quando è spiccata la sensazione di untuosità.
Ci rivolgiamo a rossi eleganti ed essenziali, se il gusto del cibo ha la complessità propria della combinazione tra grassi vegetali e animali.
Il Cirò è l'esempio più immediato, soprattutto se nelle ricette sono previsti condimenti di stampo mediterraneo.





NESIO RABOSO BRUT
Az.Agr. Casa Roma, San Polo di Piave (TV), 0422 855339, 12 €. Questo spumante vinificato in rosa si abbina alla carbonara di pollo e zucchine con il suo equilibrio vivido e dinamico, bada alle uova e alla pancetta senza privarci della sensazione morbida e cremosa e accoglie la tenerezza dei vegetali (pag. 75).

PALISTORTI BIANCO
Tenuta di Valgiano, Lucca, 0583 402271, 15 €. Nasce da uve Vermentino, Trebbiano e Malvasia, la cui sana rusticità è mitigata da Chardonnay e Sauvignon; l'insieme fresco e avvolgente gratifica l'aromatica sapidità dello spezzatino allo zafferano, accompagnando fino in fondo il gusto delle mandorle (pag. 74).

RINCROCCA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
La Staffa, Staffolo (AN), 0731 779810, 16 €. Sposa la qualità dei piatti di terra senza perdere l'esuberanza odorosa, come con l'articolata varietà dello spezzatino di coniglio, dove duetta con la mineralità di asparagi e crescione e quando dona respiro alla delicatezza della ricetta di tacchino e verdure (pag. 71 e pag. 73).

CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE **Tenuta del Conte, Cirò Marina (KR), 0962 36239, 15 €.** Contraddistinto da un colore granato, esibisce profumi di iodio e macchia; la fisionomia asciutta si cura del gusto di cipolle rosse e fave, armonizzandolo alla preparazione all'agro, e lascia alla carne la sua godibile succulenza (pag. 72).



CUCINARE È UNA QUESTIONE DI SEMPLICITÀ



Semplicità e divertimento si esprimono al massimo con i nuovi piani cottura FlexInduction di Neff

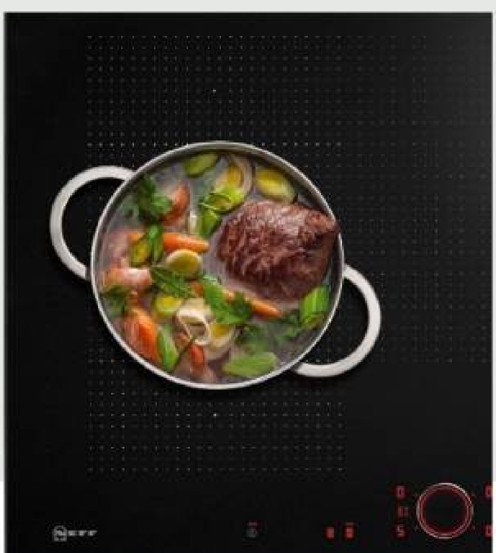
Tutti sono bravi a complicare le cose, pochi riescono a semplificarle e Neff è tra questi. Con la nuova gamma di piani cottura a induzione FlexInduction, tutta la tecnologia è al servizio della semplicità. I food lover, dai più esperti ai nuovi adepti, possono gioire: con Neff cucinare sarà più semplice e più divertente.



LA SEMPLICITÀ IN UN TOCCO Grazie all'innovativo sistema di controllo TwistPad® Fire, da oggi basterà solo un dito per cucinare! TwistPad® Fire è il comando magnetico di forma circolare posizionato sul piano cottura. Quando è in funzione si illumina con un anello di luce rossa. Sfiorandolo con un dito selezioni la zona di cottura, poi, ruotandolo imposti il livello di potenza. È così semplice!

IL PIACERE DI CUCINARE SENZA LIMITI Sono passati i tempi in cui ci si doveva attenere a una precisa disposizione delle pentole: con FlexInduction pentole e padelle si possono spostare a piacere sulle zone flessibili. Forme e dimensioni sono rilevate automaticamente e il calore viene erogato nel punto esatto in cui si trovano. E senza aver problemi con il contatore di casa tua! I piani a induzione Neff dispongono della speciale funzione che permette di adeguare l'assorbimento del piano al contatore della corrente elettrica, senza precludere le performance e i risultati di cottura e soprattutto evitando che il contatore salti.

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA CREATIVITÀ



Sono tante le funzioni innovative che la tecnologia a induzione della nuova gamma FlexInduction mette a disposizione degli appassionati: scoprirle e usarle potenzierà talento e creatività in cucina.

• Con **PowerTransfer** le pentole si possono spostare ovunque all'interno della FlexZone: premendo un tasto l'impostazione del calore le seguirà automaticamente.

• Premendo il tasto **PowerMove** la FlexZone si divide in tre zone di calore diverso: davanti, il più intenso per l'ebollizione; nel mezzo, un'intensità media per la cottura lenta; dietro, il calore meno intenso per mantenere caldo il cibo.

• **FryingSensor** avvisa con segnali visivi e acustici quando si raggiunge la temperatura desiderata che viene mantenuta da quel momento in poi.

NEFF
APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877



Carnia

UNA VERDISSIMA MAREA CHE RIEMPIE GLI OCCHI E LO SPIRITO, UN ISOLAMENTO CHE PRESERVA LE TRADIZIONI E I SAPORI DI UNA CUCINA ORIGINALE DA SEMPRE

a cura di Daniela Falsitta, testi di Enrico Saravalle, foto di Felice Scoccimarro. Si ringrazia il ristorante dell'hotel Salon per le ricette e la preparazione dei piatti



Vista dall'alto, la piccola Carnia assomiglia a una grande mano: il palmo è la valle solcata dal lento scorrere del Tagliamento e le dita sono le vallate scavate dai suoi affluenti. È anche questa regione l'ultimo lembo di terra friulana prima di oltrepassare il confine e trovarsi in Austria, quasi una "periferia dell'impero" che ha vissuto un dorato isolamento durato secoli tale da permetterle di conservare intatti usi, costumi, lingua e architettura. Il suo habitat naturale, fatto di monti, acque e boschi è ancora rude e selvaggio, e le stagioni vengono scandite dalle feste popolari che si rincorrono per tutto l'anno segnando le varie fasi della vita rurale. Ci sono, poi, le mulattiere che portano alle malghe degli alpeggi, i sentieri che fanno scoprire le pievi medievali, i piccoli musei che raccontano la storia affascinante di questa terra ma c'è posto anche per gli amanti del wellness che qui trovano fanghi ed acque rigeneranti per trattamenti di benessere.

> segue a pag. 83



In questa pagina, tipiche abitazioni di Comeglians (a sinistra) e Arta Terme e un orologio di Pesariis. Nella pagina accanto, panorama e gente della Val Pesarina.









CJARSONS ALLE ERBE

PER 4 PERSONE
1/2 kg di patate - 200 g di ricotta affumicata grattugiata - 1 mazzetto di erbe aromatiche (4 foglie di limoncello, mentuccia o menta, 50 g di melissa, 4 foglie di erba luisa o erba cedrina, 4 foglie di geraneo profumato, 50 g di maggiorana 100 g di prezzemolo, 50 g di basilico) - 1/2 cucchiaino di cannella - 100 g di burro - 5 biscotti secchi - 1 cucchiaio di cacao in polvere - 1 cucchiaio di marmellata di albicocche - 1 mela grattugiata - 1 pera grattugiata - 50 g di uvetta - zucchero
per la pasta: 200 g di farina - sale

● **1** Ammorbidite l'uvetta in poca acqua per 10 minuti. Sfogliate, tritate e saltate le erbe aromatiche in un padellino con una noce di burro. Schiacciate le patate e unitele alle erbe. Aggiungete i biscotti tritati, il cacao, la confettura, la frutta fresca e l'uvetta, amalgamando bene.
● **2** Preparate la pasta: mescolate la farina a un pizzico di sale, disponetela a fontana sulla spianatoia e unitevi circa 270 ml di acqua bollente a filo, continuando a impastare con le mani fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Tiratela sottile con il mattarello e ritagliate tanti dischetti di circa 8 cm di diametro. Suddividete il ripieno sui dischi di pasta e richiudeteli a metà, premendo bene sui bordi, quindi capovolgeteli e premeteli al centro.
● **3** Fate lessare i cjarsons in acqua bollente salata finché riemergono e serviteli conditi con il burro rimasto fuso e spolverizzati con lo zucchero, la cannella e la ricotta affumicata.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 5 minuti** ● **715 cal/porzione**

TACCUINO DI VIAGGIO

RISTORANTE DELL'HOTEL SALON
via Peresson 70, Arta Terme,
tel. 0433 92003
Salle à manger di tono con vista su un piccolo giardino interno, cucina carnica con piatti della più schietta tradizione locale.

RIGLARHAUS
fraz. Lateis 3, Sauris,
tel. 0433 86049
Panorama a tre stelle e cucina saurana, in una sala da pranzo ingentilita dal classico fogolar.

OSTERIA DA ALVISE
via 1° Maggio 5, Sutrio,
tel. 0433 778692
In una delle case più antiche, cucina del Carso reinterpretata con maestria dal giovane chef Giacomo Della Pietra.

DISTILLERIA CASATO DEI CAPITANI
via Cabia 169, Arta Terme
Qui si producono sliwovitz, distillati di pere ed elisir di frutta.

CASEIFICIO SOCIALE ALTO BUT
via Artigianato 1, Sutrio
Il meglio della produzione casearia locale: latteria, ricotta fresca e affumicata, burro d'alpeggio, l'erborinato pastorut e il tipico formadi frant.

PROSCIUTTIFICIO WOLF
Sauris di Sotto
Affumicatura doc per uno dei più tipici prodotti carnici. Nello spaccio aziendale, tutta la gamma di salumi e insaccati, incluso il salamp fumat (salame affumicato).

AGRIBEER
Sauris di Sopra
Malto d'orzo, luppolo e acqua dei torrenti: ecco la Zahre Beer (la birra di Sauris), integrale, non pastorizzata e non filtrata.

TESSITURA ARTIGIANALE DI SAURIS
Sauris di Sotto
Nell'ex segheria del paese, un atelier che lavora filati pregiati.

DE ANTONI
via Roma 41, Comeglians
Giacche, sciarpe, pianelle (qui si chiamano i scarpet) e piccoli arazzi, tutti in lana cotta.



FRICO DI PATATE

PER 4 PERSONE
1 cipolla - 4 grosse patate - 300 g di formaggio latteria stagionato 3 mesi e grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe a piacere

● **1** Sbucciate le patate, riducetele a cubetti e fatele lessare. Sbucciate e affettate finemente la cipolla e fatela rosolare in un tegame con alcuni cucchiai d'olio.
● **2** Mescolate le patate schiacciate e il formaggio grattugiato. Salate, pepate e fate cuocere a fuoco molto basso mescolando in modo che il formaggio si sciolga completamente e il composto risulti ben amalgamato senza attaccarsi.
● **3** Fate scaldare un filo d'olio in un tegame antiaderente a bordo basso, quindi distribuitevi il composto preparato livellandolo bene con un cucchiaio di legno. Alzate la fiamma e quando si sarà formata una crosticina girate il frico sul lato opposto. Servitelo caldo insieme alla polenta.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **230 cal/porzione**



> *segue da pag. 80*

Lasciandosi alle spalle Tolmezzo, che sorge proprio al centro del "palmo", la prima valle che si incontra è la Val Lumiei: aspra e solitaria si incunea per una decina di chilometri fra le rocce che chiudono il corso del torrente formando una serie di suggestive gallerie scavate nella roccia, per poi aprirsi sulla conca di Sauris disegnata dai profili delle Dolomiti. Gli influssi del mondo teutonico sono evidenti nell'architettura delle case (piano terra in pietra e piani superiori in legno) e nelle chiese dove predominano arredi "nordici", come succede nella chiesa di S. Osvaldo che custodisce un altare a sportelli in legno dorato. Il nome di Sauris, però, riporta alla memoria di gourmet e golosi quello del prosciutto, leggermente affumicato, che viene prodotto proprio nel piccolo capoluogo della valle: l'affumicatura è, da sempre, una delle attività tradizionali della Carnia, resa necessaria, un tempo, dalla difficoltà di conservare a lungo cibi e vivande. Formaggi e tagli di carne, infatti, venivano chiusi in stanze in cui arrivava il fumo prodotto da legna di faggio e di ginepro, un fumo delicato che non sovrastava il sapore della materia prima, ma la arricchiva di profumi e aromi. Tecnica che, sostanzialmente, si pratica ancora oggi. Verdissima è la Valcalda, fitta di pinete e con un microclima mite. Si apre dopo aver passato Arta e le sue sciccose Terme, già utilizzate duemila anni fa dalle matrone romane. A dare il benvenuto ai turisti ci pensa Sutrio, detto, a ragione, pais di marangons (il paese dei falegnami): da vedere, per credere, il Presepio ligneo di Teno, i cui personaggi rievocano usi e mestieri locali.

> *segue a pag. 85*

Qui sotto, una veduta di Comeglians. A lato, due scorci di Piano d'Arta e Cabia, due frazioni di Arta Terme. In alto, il lago di Sauris.








IO SCELGO
SanThé
Sant'Anna
con VERO INFUSO di THE alla PESCA
con VERO INFUSO di THE al LIMONE
IN ACQUA
Sant'Anna
con VERO INFUSO di THE
alla PESCA in acqua Sant'Anna
al LIMONE in acqua Sant'Anna
SanThé Sant'Anna
NUOVA RICETTA MENO ZUCCHERI
SENZA GLUTINE
UN Thé BESTIALE!
SanThé
Sant'Anna
Un bicchierino di pura sostanza: Santhé Sant'Anna è in acqua Sant'Anna,
con vero infuso di the, succo di frutta, niente conservanti nè coloranti.
SanThé è un piacere unico, senza glutine: gustalo al limone e alla pesca.
130.000+ like sulla pagina
www.facebook.com/acquasantanna
Inoltre: piace a me, a te e ad 1 Giraffa
www.santanna.it • info@santanna.it



COSTA E SALSICCIA IN TOC' IN BRAIDE

PER 4 PERSONE
4 salsicce friulane - 4 costine di maiale - 1 cipolla - 1 spicchio di aglio in camicia - una noce di burro o stutto - 1 foglia di alloro - 2 chiodi di garofano - vino bianco - una piccola stecca di cannella - 100 g di farina di mais macinata sottile - ricotta affumicata - sale

● **1** Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in una padella con una noce di burro, l'aglio, l'alloro, i chiodi di garofano e la cannella. Unite le costine, le salsiccie e fatele rosolare bene da ambo le parti. Quando la carne sarà ben rosolata spruzzatela con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciatelo sfumare.
● **2** Portate a ebollizione mezzo litro d'acqua salata. Versate a pioggia la farina e mescolate energicamente con la frusta per 5 minuti in modo da ottenere una polenta molto liquida.
● **3** Versate la polenta nel tegame con le costine e le salisicce e fate cuocere per circa 40 minuti senza lasciare asciugare troppo. Servite dopo aver aggiunto abbondante ricotta affumicata.

FACILE ● Preparazione 20 minuti
● Cottura 50 minuti
● 710 cal/porzione







> *segue da pag. 83*

Il paese dei portali e quello degli orologi

Inoltrandosi nella Valcalda, ecco Ravascletto dalle caratteristiche abitazioni con tetti spioventi, i portali e le finestre delle case incorniciati di pietra bugnata: da qui si può partire per un'escursione sul Monte Zoncolan che, d'inverno, è meta per discesisti e fondisti, e d'estate è raggiunto dai trekkers che desiderano un'immersione totale nella natura. Dopo Comeglians si entra nella Val Pesarina, soprannominata la Valle del Tempo, perché fin dal Settecento vi si producono orologi. Lungo i vicoli di Pesariis la storia dell'attività è raccontata da un insolito percorso di monumentali strumenti pronti a segnare ore e minuti.

> *segue a pag. 86*

Nella sequenza fotografica alcune immagini di Pesariis. Dall'alto in basso: le campane del carillon, esempio di perfezione tra meccanismi di orologeria in grado di produrre perfette esecuzioni musicali; la torre del campanile e un orologio ad acqua e turbina.







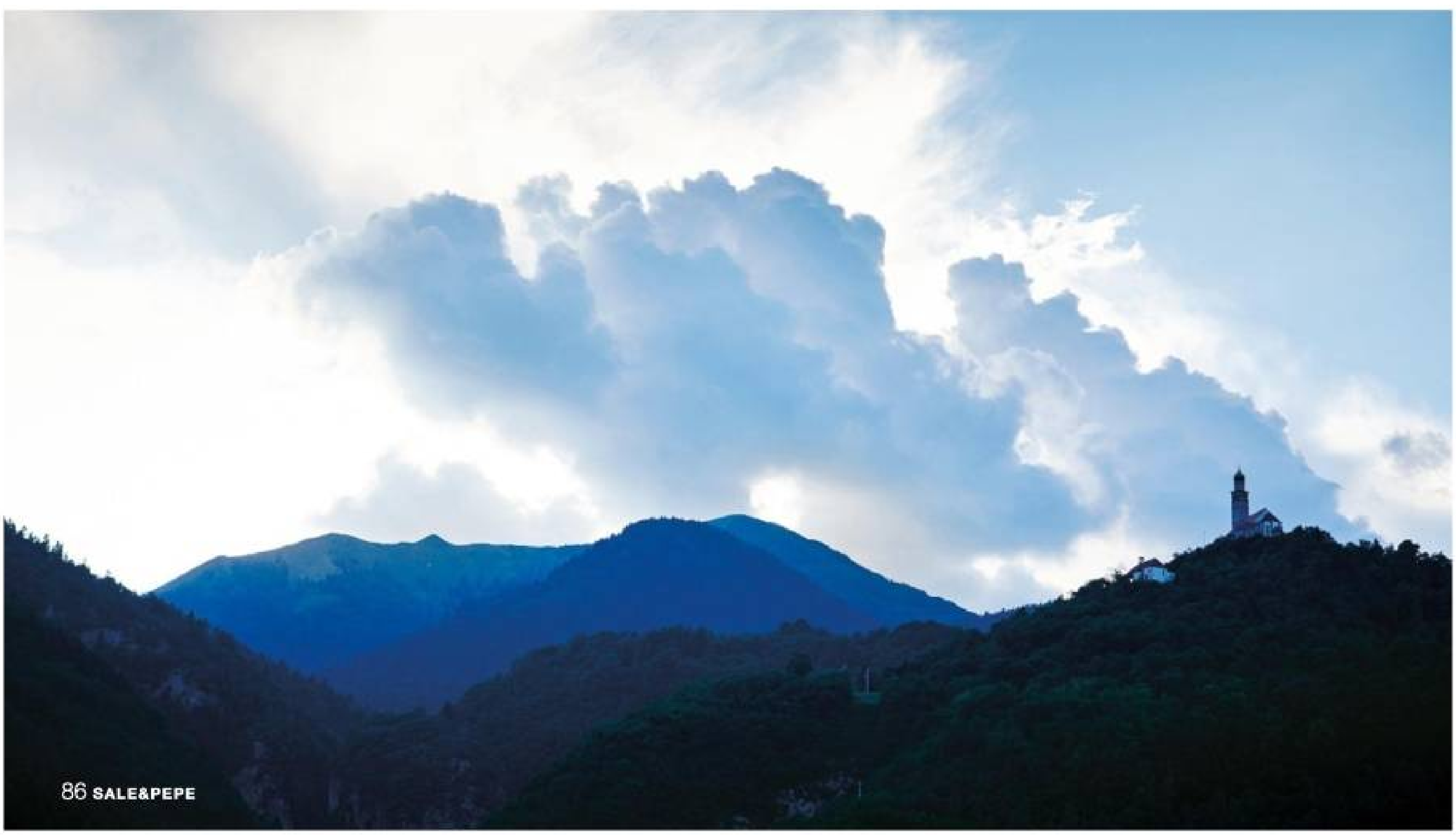
La produzione della ricotta nel caseificio Alto But di Sutrio. Il latticino viene messo nei sacchi di lino e poi pressato e affumicato. In basso, le prime alture che circondano San Pietro in Carnia all'imbrunire.

> *segue da pag. 85*

C'è l'orologio a palette giganti e quello a vasche d'acqua, l'orologio a scacchiera, quello dei pianeti e il calendario perpetuo. Da visitare, poi, il Museo dell'Orologeria con la sua esposizione di antichissimi congegni, fra cui quelli dei primi orologi a pendolo e quelli dei campanili.

Sapori di una volta

In Carnia chi ama i prodotti genuini e saporiti ha solo l'imbarazzo della scelta: oltre al prosciutto di Sauris, la tavola dispensa altre prelibatezze: i formaggi, per esempio, gustosissimi come il Formadi Frant (un Presidio Slow Food mix di formaggi a diversa stagionatura sciolti in panna e poi rimessi in forma) ma anche le erbe spontanee che entrano di prepotenza nella preparazione di frittate e risotti, le farine di mais e grano saraceno per polente e paste di casa. E le preparazioni? Semplici e genuine, nate da una cucina povera e rustica: ecco i cjarsòns, specie di ravioli con ripieno dolce o alle erbe, le zuppe e le minestre, gli gnocs (con la ricotta ma anche con le prugne), il frico, formaggio a scaglie sciolto lentamente fino a formare una crosta croccante arricchita di patate, cipolle, erbe o altre verdure e il toc' in braide, una crema di formaggio di malga servita su una polentina tenera. "Savors di une volte" (sapori di una volta), dicono qui, ma che incantano e stupiscono. Sempre.




MEDICAL PHARMA
PRIGIONIERO DELLA
STITICHEZZA?
STITICHEZZA
TAVOLETTE
LE DODICI ERBE
E RITROVI IL BENESSERE!
IN FARMACIA
DODICI ERBE è anche in confezione da 30 Tavolette, Tisana, Fruttini Masticabili
MEDICAL PHARMA
LE DODICI ERBE
TAVOLETTE DI ERBE PRESSATE
INTEGRATORE ALIMENTARE A BASE DI
ESTRATTI VEGETALI
100 tavolette
LE DODICI ERBE
30 tavolette
LE DODICI ERBE
TISANA SOLUBILE
20 buste da 2g (Peso 40g)
I DODICI FRUTTI
regolarità intestinale
12 Fruttini masticabili
A base di Frutta e Fibre
Linea integratori alimentari utili per favorire la naturale regolarità del transito intestinale.
www.medicalpharma.it - e.mail: medicalp@tin.it

Torte da cerimonia

SCENOGRAFICHE O MINIMAL, A PIÙ PIANI O MONOPORZIONE. SOFFICI CAPOLAVORI CHE SUGGELLANO GIORNI SPECIALI

a cura di Marina Cella, ricette di Livia Sala, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Patrizia Cantoni



Non solo cake design. Dopo anni di torte spettacolari che soddisfano la vista ma non sempre il palato, si sta rivalutando la nostra tradizione. «La classica torta nuziale all'italiana sta tornando in auge: non tutti infatti apprezzano il gusto un po' pesante delle wedding cake all'americana, ricoperte di crema al burro e rivestite con uno spesso strato di pasta di zucchero (uno sottile si romperebbe); il pan di Spagna, per reggere il peso, è compatto e le farciture spesso dense» dice il maestro pasticciere Roberto Rinaldini di Rimini (rinaldinipastry.com). «Invece la torta all'italiana a più piani, rigorosamente dispari nel caso di un matrimonio perché indivisibili, è più soffice e leggera. Le singole torte, appoggiate su strutture di polistirolo, plexiglass o acciaio lucido ornate da fiori freschi o in pastigliaggio (pasta malleabile), sono in genere composte per 1/3 di pan di Spagna, 1/3 di crema e 1/3 di bagna. Il rivestimento è di panna o di pasta di mandorle (o una miscela delle due), variamente ornato: con decorazioni al cornetto (grande tradizione italiana), frutta, fiori, meringhe, bigné e altro. Per cerimonie come battesimi e anniversari, invece, si utilizzano torte più piccole, a volte sollevate su una base di polistirolo rivestito, con al centro un piccola scultura di zucchero a tema» conclude Rinaldini.



ALZATINE AI PINOLI CON FESTONI DI GLASSA

PER 16 PERSONE
(4 ALZATINE DI 4 PIANI CIASCUNO)
400 g di burro morbido - 400 g di zucchero - 350 g di fecola - 350 g di farina - 200 g di pinoli - 3 uova - 20 g di lievito vanigliato - 250 g di zucchero fondente (si trova al super) - confettini di zucchero e zucchero a velo per decorare - burro e farina per gli stampi e il piano di lavoro

● **1** Imburrate e infarinate 16 stampini scanalati per tartelletta di diametri diversi (nella ricetta di 11, 9, 7 e 5 cm; 4 per ogni misura). Tostate i pinoli in un padellino antiaderente, fateli raffreddare e poi tritateli.
● **2** Montate lo zucchero con il burro nella planetaria con il gancio a foglia; incorporate le uova, uno alla volta, poi farina e fecola setacciate con il lievito. Aggiungete anche i pinoli. Otterrete un impasto piuttosto sodo.
● **3** Dividete il composto in 4 parti e suddividete ciascuna in 4 porzioni, proporzionate alle misure degli stampini. Fatele rotolare e schiacciatele un po' sul piano infarinato e mettetele negli stampi fino al bordo (non importa se non seguono perfettamente la scanalatura: cuocendo si livelleranno).
● **4** Cuocete nel forno già caldo a 175° per 25-30 minuti (le tartellette più piccole cuoceranno prima). Lasciate raffreddare prima di sformare.
● **5** Mescolate lo zucchero fondente in una ciotola con 2 cucchiai d'acqua, aggiungendone altra se necessario, fino a ottenere una glassa liscia e densa.
● **6** Trasferitela in un conetto di carta per decorare o una tasca da pasticceria con bocchetta di 2 mm e decorate i tortini con un festoncino lungo i bordi.
● **7** A partire dai 4 più grandi, impilate i tortini uno sull'altro a 4 a 4; attaccateli con gocce di glassa e completate fissando i confettini di zucchero ai 4 piani più alti. Fate asciugare la glassa, spolverizzate con poco zucchero a velo e servite.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora e 30 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **585 cal/porzione**







Nuvola alle fragole
con i macarons
pag. 97

Alzata H&H.
Nella pagina accanto:
alzatina Fiorirà un giardino.
Indirizzi a pagina 6









MILLERIGHE CIOCCO COCCO

PER 16 PERSONE

11 uova - 260 g di zucchero - 235 g di farina - 60 g di cacao - 750 g di mascarpone - 380 ml di panna fresca - 200 ml di latte di cocco - 150 g di zucchero a velo - 125 g di cocco disidratato grattugiato

● **1** Preparate la pasta bisquit al cacao. Separate 8 albumi dai tuorli; montate questi ultimi con 185 g di zucchero fino a ottenere un composto spumoso e chiaro. Incorporate 160 g di farina e il cacao setacciati insieme. Pulite le fruste e montate anche gli albumi: incorporatene 2 cucchiaiate al composto preparato, mescolando energicamente per ammorbidirlo, poi unite delicatamente i rimanenti. ● **2** Versate il composto in 2 teglie rettangolari di 30x25 cm ricoperte con carta da forno e livellate con una spatola. Infornate a 180° per 12-15 minuti. Estraete dal forno, coprite con 2 fogli di carta oleata e fate raffreddare. Preparate la pasta bisquit chiara. Separate i 3 albumi rimasti dai tuorli, montate questi ultimi con lo zucchero rimanente, poi incorporatevi la farina rimasta, infine gli albumi montati (come per l'impasto al cacao); versate il composto in 2 anelli di 20 cm appoggiati su una placca foderata con carta da forno e cuocete a 180° per 12-15 minuti. Fate raffreddare. ● **3** Rifilate i bordi della pasta bisquit al cacao. Affiancate i 2 rettangoli, tagliateli con una rotella nel senso della lunghezza ricavando in tutto 6 strisce larghe 8 cm. ● **4** Preparate metà ripieno (tutto in una volta non si monterebbe). Mettete 375 g di mascarpone in una ciotola con 100 ml di latte di cocco e lavorateli con le fruste elettriche; aggiungete 190 ml di panna e montate finché il composto diventa sodo (ingredienti e ciotola devono essere freddi); poi unite 75 g di zucchero a velo. ● **5** Spalmate le strisce di pasta bisquit con il ripieno preparato senza separarle. Arrotolate la prima striscia, poi spostate il rotolo ottenuto all'inizio della seconda e continuate ad arrotolare; proseguite nello stesso modo fino a esaurire le strisce, ottenendo un grosso rotolo. Giratelo in verticale e mettete in frigo. ● **6** Nel frattempo preparate l'altra metà del ripieno con gli ingredienti rimasti. Spalmate un disco di pasta bisquit chiara con un po' di ripieno e appoggiatevi sopra il rotolo al cacao. Spalmate ancora un po' di farcitura e coprite con il secondo disco di bisquit. ● **7** Con una spatola spalmate tutta la torta con il ripieno rimasto. ● **8** Cospargete tutta la superficie con il cocco e mettete in frigo fino al momento di servire.











Alzata H&H.
Indirizzi a pagina 6

TORTINI ALLA CREMA PASTICCERA CON CHANTILLY E VIOLETTE

PER 16 PERSONE
per i tortini: 8 uova grandi - 500 g di zucchero - 500 g di burro - 500 g di farina - 20 g di lievito -1/2 cucchiaio di scorza grattugiata di 1 arancia non trattata - burro e farina per gli stampini
per completare: 1/2 baccello di vaniglia - 500 ml di latte - 4 tuorli - 100 g di zucchero - 60 g di farina - 475 g di ricotta - 125 g di canditi misti a dadini - 300 ml di panna fresca - violette o altri fiori eduli per decoro

● 1 Imburrate e infarinate 16 stampini di 6,5 cm di diametro (potete utilizzare le lattine piccole dei legumi in scatola, ben lavate, private dei 2 fondelli e appoggiate su una placca foderata con carta da forno).
● 2 Sciogliete il burro in un pentolino e lasciatelo raffreddare.
● 3 Montate le uova con lo zucchero nella planetaria con le fruste a filo, poi incorporatevi la farina setacciata con il lievito, quindi il burro fuso e la scorza di arancia.
● 4 Versate il composto negli stampini, riempiendoli per poco meno di 2/3 e cuocete nel forno già caldo a 180° per 25 minuti circa. Fate raffreddare, poi sformate i tortini delicatamente e passateli in frigo per mezz'ora.
● 5 Preparate la crema pasticcera. Scaldate il latte con la vaniglia, poi eliminate quest'ultima dopo aver raschiato tutti i semini.
● 6 Montate i tuorli con lo zucchero, incorporatevi la farina, poi il latte, poco alla volta. Cuocete a fuoco dolce per 5-6 minuti, fino a ottenere una crema densa e liscia; coprite con un disco di carta da forno a contatto e lasciate raffreddare.
● 7 Setacciate la ricotta e incorporate i canditi e metà crema pasticcera. Asportate le calottine dei tortini, scavateli un po' al centro, farciteli con il ripieno ai canditi e richiudeteli.
● 8 Montate la panna ben fredda con la crema pasticcera rimasta (sempre fredda di frigo) e distribuite la chantilly sui tortini. Decorateli con le violette appena prima di servire.

MEDIA ● Preparazione 1 ora + riposo ● Cottura 30 minuti ● 685 cal/l'uno





Alzata Henriette.
Nella pagina accanto:
alzata Tognana.
Indirizzi a pagina 6

Torta a tre piani
con frosting
multicolore
pag. 97


Alzata Donetti.
Indirizzi a pagina 6

Delizia in rosa e turchese
al limone e ricotta
pag. 97

NUVOLA ALLE FRAGOLE CON I MACARONS

PER 18 PERSONE
550 g di uova sgusciate (circa 10) - 400 g di farina 00 - 400 g di zucchero - 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone non trattato - 400 g di fragole - 2 cucchiai di zucchero di canna - 600 g di mascarpone - 400 ml di panna fresca - 200 g di yogurt greco - 80 g di zucchero a velo - 12 macaron rosa - burro e farina per lo stampo

● **1** Imburrate e infarinate uno stampo di 26 cm con il fondo rimovibile. Frullate 150 g di fragole e passatele al setaccio.
● **2** Preparate il pan di Spagna. Montate le uova con lo zucchero nella planetaria con la frusta a filo fino a ottenere un composto spumoso e chiaro (avvolgete la ciotola con uno strofinaccio bagnato in acqua calda e strizzato per facilitare lo scioglimento dello zucchero).
● **3** Versate sul composto la purea di fragole e la scorza di limone. Unite la farina, facendola cadere da un setaccio e incorporandola con una spatola, con delicati movimenti dal basso in alto.
● **4** Trasferite il composto nello stampo preparato e cuocete nel forno caldo a 180° per circa 30 minuti (sarà cotto quando uno stecchino infilato al centro della torta uscirà asciutto). Capovolgete il pan di Spagna intiepidito su una gratella e fate raffreddare; avvolgetelo con la pellicola e mettetelo in frigo.
● **5** Tagliate le fragole rimaste a pezzettini, mettetele in un colino, cospargetele con lo zucchero di canna e fatele riposare, raccogliendo il sugo in una ciotola. Tagliate il pan di Spagna in 3 strati con un coltello seghettato.
● **6** Montate il mascarpone con la panna in una ciotola e incorporatevi lo yogurt e lo zucchero a velo.
● **7** Spennellate 2 dischi di pan di Spagna con lo sciroppo di fragola, farciteli con uno strato di crema al mascarpone e le fragole, poi sovrapponeteli, terminando con il terzo disco non farcito.
● **8** Ricoprite tutta la superficie della torta con la crema rimasta, tenendone da parte un po' che metterete in una tasca con bocchetta a goccia allungata. Decorate il bordo del dolce con 3 piccole balze, disponete i macaron sul top e tenete in frigo.

MEDIA ● Preparazione 1 ora e 30 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 490 cal/porzione

TORTA A TRE PIANI CON FROSTING MULTICOLORE

PER 20 PERSONE
240 ml di latte - 270 g di burro - 6 uova - 330 g di zucchero finissimo - 330 g di farina - 12 g di lievito per dolci - 765 g di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia) - 380 g di zucchero a velo - colorante alimentare in gel verde, rosso e blu - 20 confetti bianchi - burro e farina per gli stampi

● **1** Imburrate 3 stampi cilindrici di 10, 15 e 20 cm di diametro, coprite il fondo con un disco di carta da forno e infarinate i bordi. In un pentolino scaldate il latte con 120 g di burro fino a farlo sciogliere e fate intiepidire.
● **2** Montate le uova con lo zucchero nella planetaria con la frusta a filo fino a che diventano molto spumose e chiare.
● **3** Incorporate la farina setacciata con il lievito, poi unite il latte con il burro portato a ebollizione.
● **4** Versate il composto negli stampi preparati (fate uno strato di 3-4 mm più alto nello stampo più grande) e cuocete nel forno già caldo a 175° per 25-30 minuti (estraete prima lo stampo piccolo, poi quello medio, infine il più grande). Fate intiepidire le basi, poi rovesciatele su una gratella.
● **5** Lavorate il burro rimasto a pomata. Unite lo zucchero a velo e il formaggio e montate nella planetaria con la frusta a filo finché il composto è liscio e sodo.
● **6** Colorate metà della crema al burro con qualche goccia di colorante verde e blu per ottenere un verde turchese. Dividete la crema rimasta in 2 parti, circa 1/3 e 2/3: colorate la porzione minore con colorante rosso e blu per ottenere un lavanda chiaro.
● **7** Tagliate a metà le basi e farcitele con una piccola parte delle 3 creme. Trasferite la crema verde rimasta in una tasca con bocchetta liscia di 1 cm. Decorate con un giro di ciuffetti il bordo superiore della base più grande e spalmate i ciuffetti verso il basso; fate un altro giro di ciuffetti a metà altezza del bordo e spalmateli come i precedenti. Con la crema lavanda decorate allo stesso modo la torta più piccola e spatolate la base media con la crema bianca.
● **8** Sovrapponete le 3 torte su un'alzata e decorate la base di quella intermedia affondando i confetti nella crema.

ELABORATA ● Preparazione 2 ore ● Cottura 30 minuti ● 460 cal/porzione

DELIZIA IN ROSA E TURCHESE AL LIMONE E RICOTTA

PER 16 PERSONE
475 g di uova (circa 8) - 475 g di zucchero - 475 g di farina - 600 g di burro - 20 g di lievito - la scorza di 2 limoni non trattati - 550 g di ricotta - 250 g di zucchero a velo + quello per il piano di lavoro - 120 g di granella di mandorle - 750 g di pasta di zucchero - colorante alimentare in gel rosa, azzurro, giallo - 1 albume per decorare - burro e farina per gli stampi

● **1** Sciogliete in un pentolino 475 g di burro a pezzetti e lasciatelo raffreddare.
● **2** Imburrate e infarinate 4 stampi a cerniera di 16 cm di diametro. Montate le uova a spuma con lo zucchero e la scorza di limone, poi incorporatevi la farina setacciata con il lievito. Unite il burro fuso, suddividete il composto negli stampi e infornate a 170° per 25-30 minuti. Lasciate intiepidire, sformate le basi e rovesciatele su una gratella.
● **3** Tostate la granella di mandorle in un pentolino antiaderente. Setacciate la ricotta e lavoratela con 100 g di zucchero a velo; unite la granella e fate raffreddare. Livellate le basi con un coltello seghettato e sovrapponetele, farcendo gli strati con la crema.
● **4** Lavorate il burro rimasto a pomata, poi montatelo con lo zucchero a velo rimanente finché sarà liscio e soffice. Spalmatelo sulla superficie della torta e mettete in frigo per mezz'ora.
● **5** Tingete 600 g di pasta di zucchero lavorandola con qualche goccia di colorante (rosa + pochissimo giallo per ottenere un rosa antico). Stendetela sul piano spolverizzato con zucchero a velo e formate 1 disco di 18 cm di diametro e una striscia alta circa 16 cm e lunga 55.
● **6** Assottigliate un po' il bordo del disco e appoggiatelo sulla torta, facendo aderire i margini. Spennellate con poco albume la parte di pasta eccedente e ricoprite il contorno della torta con la striscia di pasta (incollate i lembi sovrapposti con poco albume). Decorate il bordo superiore con un cordoncino arrotolato di ritagli di pasta.
● **7** Tingete con qualche goccia di colorante la pasta di zucchero rimasta (azzurro + giallo per turchese chiaro). Stendetela, ricavatene 2 strisce a zigzag e incollatele alla torta con poco albume.

ELABORATA ● Preparazione 1 ora e 30 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 780 cal/porzione


fai fruttare
la tua fantasia in cucina!
Ventura
LA NOSTRA FARINA DI COCCO
GUSTOSA E VERSATILE
LA NOSTRA UVA SULTANINA
DOLCE E MORBIDA
LE NOSTRE MANDORLE SGUSCIATE
ECCO ALCUNI DEI PRODOTTI IN PROMOZIONE NEI MIGLIORI SUPERMERCATI
Consulta l'elenco completo sul sito del concorso
Partecipa al CONCORSO!
Acquista uno o più prodotti Ventura
Conserva lo scontrino ed entro 3 giorni dall'acquisto registrati su www.concorsoventura.it
In più, acquistando 2 confezioni con un unico scontrino
in regalo
3 mesi di abbonamento
alla tua rivista preferita di cucina tra quelle disponibili.
incluso il formato digitale!
Lo Chef consiglia
Luca Montersino
Acquistando uno o più prodotti partecipi all'estrazione finale di
uno dei tre bimby in palio!
Concorso misto valido dal 01/04/16 al 30/06/16. Estraz fin. entro il 31/07/16. Montepremi €24.192. Per info su prodotti, premi, condizioni e limitazioni regolamento su www.concorsoventura.it
80° 1936-2016
BUON COMPLEANNO VENTURA!
DA 80 ANNI SOLO LA FRUTTA PIÙ BUONA.
Ventura
SOLO LA FRUTTA PIÙ BUONA

Che dolci!

AUTENTICI GIOIELLI DI HAUTE PÂTISSERIE, CUPCAKES E DOLCI A STRATI SI PREPARANO ANCHE IN CASA. BASTA AVERE GLI ATTREZZI GIUSTI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Amelia Bertotilli, foto di Marco Azzoni

Matrimoni, battesimi, compleanni. Ma anche anniversari, déjeuner sur l'herbe o party per l'inaugurazione della nuova casa: qualunque sia l'occasione di festa, un dolce speciale è d'obbligo. Prima di prenotarlo in pasticceria però, perché non cimentarsi con una torta da cerimonia fai-da-te, arricchita con glasse in technicolor e teneri messaggi di cioccolata da vergare con il sac à poche? Il consiglio è di cimentarsi prima con i biscotti e i cupcakes individuali, più piccoli e più facili da realizzare con gli appositi stampi tondi, quadrangolari o addirittura a forma di sposi: si ricoprono con la glassa bianca e si

> segue a pag. 100



- **1** Stampi in alluminio anodizzato per preparare le basi (Decora da Carrè, diametro cm 30/35/40, a partire da 18,50 €).
- **2** Taglia biscotti in acciaio inox dedicati agli sposi (Decora da Carrè, set da 4 pezzi, cm 7x8x2h, 7,80 €).
- **3** Per torte a più piani, gli stampi in alluminio anodizzato (Decora da Dolcemente, a partire da cm 10x10 a 9 €).
- **4** Chi è alle prime armi può utilizzare i piccoli stampi in alluminio per tortine individuali (La Rinascente, 4 € cad.).
- **5** Alzatina in porcellana con bordo traforato effetto pizzo (England di Henriette, diametro cm 33, 64,50 €).
- **6** Stampo da forno in acciaio con rivestimento antiaderente per torte tridimensionali (Birkmann, 19,90 €).
- **7** Alzatina in porcellana (Maxwell Williams da La Rinascente, 29,95 €).
- **8** Bocchetta in accaio per sac à poche per comporre i fiori (Dolcemente, 8 €).
- **9** Sac à poche in silicone con tre bocchette per decorare con glassa e cioccolato (Betty Bossi, 19,90 €). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 99*

servono sopra un'alzata di porcellana, insieme a una pioggia di corolle sagomate con l'apposita bocchetta. Dopo aver fatto un po' di pratica, il passo successivo sarà preparare una vera torta da cerimonia. Anche qui è meglio procedere per gradi: si comincia magari con un torta rivestita con pasta di zucchero dal cuore di pan di Spagna imbevuto nell'alchermes o nello sciroppo d'acero e crema chantilly, per poi cimentarsi con la sagoma classica del dolce a più piani.

Sarà d'ispirazione per i principianti (ma non solo) il goloso volume di Peggy Porschen (La boutique delle torte, Guido Tommasi Editore, 192 pagg., 28 €), la cake designer preferita di Madonna, Elton John e Kate Moss, che insegna come usare gli stampi di varie forme (anche a cuore) e diametri e il matterello antiaderente per la glassa e le decorazioni a merletti e festoni.

Una volta completata la "base" (la più elegante sarà avorio o in tinte pastello, in stile shabby chic), via libera ai trionfi di rose, margherite e quadrifogli colorati con tinte il più possibile naturali, da scegliere tra le miscele di spezie o succhi di ciliegia e mirtillo. E se proprio serve una sfumatura intensa per un pupazzetto o una coccinella, meglio evitare il rosso e il nero, che fra i pigmenti alimentari sono quelli con le più alte percentuali di additivi chimici.



● **1** Anello in acciaio regolabile da disporre direttamente sulla placca del forno (Guardini, da cm 16 a cm 28x6h, 14 €). ● **2** Stampo rettangolare regolabile per realizzare dolci di misure diverse, dotato di separatore per preparare impasti diversi contemporaneamente (Delícia di Tescoma, da cm 28x20 a cm 50x34x5h, 23,90 €). ● **3** Matterello in plastica antiaderente per stendere la glassa o la pasta di zucchero (Decora da Dolcemente, 17 €). ● **4** I dolcetti sono in bella mostra sull'alzatina bianca in ceramica (Birkmann, 42 €). ● **5** Coppia di stampi in acciaio con scanalatura interna per preparare torte con al centro la forma del cuore (Wilton, 21,90 €). ● **6** Per fare le torte con il piano inclinato servono gli stampi in acciaio con rivestimento antiaderente (Ibili da Carrè, diametro cm 21 e cm 25, a partire da 21,80 €). Indirizzi a pagina 6


CHI DICE CHE IN CUCINA NON CI SIA PIÙ NULLA DA INVENTARE
NON CONOSCE GUZZINI
iF
DESIGN AWARD 2016
www.fratelliguzzini.com
Design: Nilo Gioacchini con Crio Design
ADV KommaFactory
watch the video!
IL PRIMO SPECIALISTA DELLA CUCINA ITALIANA
LAVA/SCOLA
SCONGELA
SCOLA
SERVE
MESCOLA
guzzini
MADE IN ITALY SINCE 1912

Mini meringata al limone e verbena

IN UNA SFERA DI YOGURT E PANNA SONO RACCHIUSE TUTTE LE PROPRIETÀ DELLA PIANTA OFFICINALE E DELL'AGRUME: UN GOLOSO DOLCE AL CUCCHIAIO RICCO DI PRINCIPI ATTIVI

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mauro Cominelli, foto di Michele Tabozzi





1



2



3



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
per le sfere di yogurt: 12 g di gelatina in fogli - 2 limoni non trattati - 250 g di yogurt greco con lo 0% di grassi - 1, 5 dl di panna - 20 g di zucchero a velo - 25 g di zucchero semolato - 10 g di foglie di verbena
per le meringhe: 2 albumi - 125 g di zucchero a velo - sale
per il decoro: 80 g di lamponi - foglie di verbena

● **1** Fate ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. ● **2** Trasferite lo yogurt in una ciotola, unite lo zucchero semolato e la scorza dei limoni grattugiata, mescolate e disponete in frigo. ● **3** Spremete i limoni e scaldate in succo in un pentolino; mettete le foglie di verbena in un infusore, versate il succo caldo, premete lo stantuffo e lasciate riposare per 10 minuti. Unite la gelatina sgocciolata e strizzata e fate riposare per altri 10 minuti. Montate la panna con lo zucchero a velo e amalgamatene i 2/3 allo yogurt (tenete il resto da parte); completate il composto unendo l'infuso freddo filtrato. ● **4** Riempite 8 scomparti in silicone di circa 7 cm di diametro con il composto preparato e mettete in freezer per 10 ore. ● **5** Sformate le 8 mezze sfere, fatele leggermente scongelare e unitele 2 a 2, premendole leggermente, in modo da ottenere 4 sfere. Trasferitele su un vassoio e disponetele in frigo, in modo che si scongelino completamente. ● **6** Fate la meringa. Mettete gli albumi, lo zucchero a velo e un pizzico di sale in una ciotola resistente al calore, trasferitela sopra un leggero bagnomaria e montate con la frusta elettrica, in modo da ottenere una meringa ben soda. Riempite con il composto una tasca da pasticciere e fate cadere tante meringhette di 1 cm di larghezza sulla placca foderata con carta da forno. Cuocete in forno a 80° per circa 6 ore. ● **7** Frullate i lamponi e suddividete il mix passato al setaccio al centro di 4 piatti. Colpite il frullato con il dorso del cucchiaio, in modo da creare un effetto "a schizzo". Ponete al centro dei piatti le sfere di yogurt e coprite la parte superiore di ciascuna con la panna montata tenuta da parte, fatta cadere a spirale da una tasca da pasticciere. Coprite completamente la panna con le meringhette preparate, decorate con 1 ciuffetto di verbena e servite subito.

UNA TISANA IN SFERA

L'idea di realizzare questo dessert è venuta a Chiara Patracchini (pasticciere al ristorante La Credenza di San Maurizio Canavese) mentre sorseggiava, qualche mese fa, una calda tisana alla verbena. Perché non arricchire una leggera meringata, si è detta, con i principi attivi della pianta officinale? Ha così pensato di unire il potere tonico e drenante della verbena al vitaminico succo di limone e di inserire il tutto in una golosa sfera a base di yogurt e panna. Le piccole meringhette danno il doveroso tocco croccante al dolce al cucchiaio. Per far risaltare ancor più Il bianco assoluto del dessert, la mini meringata è posta sopra un vivace frullato di lamponi: un contraso cromatico di grande eleganza.

4



5



6



7



Erbe spontanee



A CACCIA DI BUON ENRICO, SILENE E ALTRE ESSENZE CHE IN QUESTA STAGIONE CRESCONO IN ZONE DALLA NATURA INCONTAMINATA. PER IMPARARE A RICONOSCERLE E GUSTARLE IN RICETTE DELLA TRADIZIONE

di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkèmia, styling di Stefania Aledi





Le più rare crescono nei prati delle regioni montuose più incontaminate, altre si trovarno nei fossi o ai margini delle strade di campagna, perfino nelle zone incolte urbane. Oppure fanno capolino, non richieste, nei nostri giardini, dove le erbe spontanee sono considerate infestanti. Come il tarassaco, dall'inconfondibile fiore giallo, con foglie di gusto amarognolo dall'alto contenuto di ferro; la borragine, che ama le zone costiere, molto utilizzata nella cucina ligure; la comunissima ortica, il cui sapore ricorda gli spinaci. L'antica cucina contadina elaborava, con sapienza, le erbe selvatiche come ingrediente, sfruttandone anche le proprietà fitoterapiche. Oggi, come spesso succede, i cibi poveri di un tempo sono diventati piatti per palati fini, dal sapore assolutamente originale. Il momento giusto per scoprire le essenze dimenticate arriva con l'esplosione della primavera.

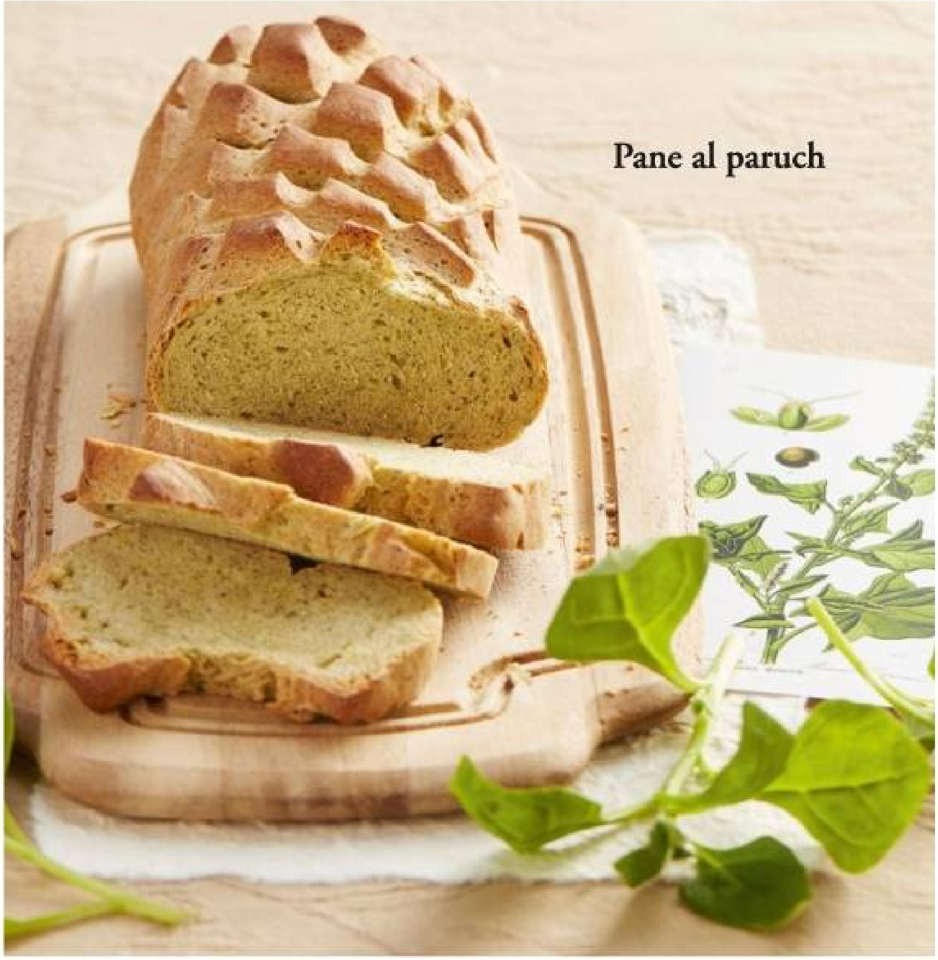
> *continua a pag. 107*



Strangozzi
alle erbe di campo
pag. 106



Da sinistra: folklore alla Festa delle Erbe di primavera che si tiene a Forni di Sopra (Ud). In Val Brembana (Bg), la rassegna Erbe del Casaro prevede pergorsi guidati. La Festa delle Erbe dimenticate di Sellano (Pg) organizzaa lezioni di botanica.



Pane al paruch

STRANGOZZI ALLE ERBE DI CAMPO (UMBRIA)

PER 4 PERSONE

125 g di farina 00 - 125 g di semola di grano duro rimacinata - 1 piccola cipolla bionda - 100 g di erbe miste di campo (malva, tarassaco, ortica, cicoria, borragine, strigoli) - 30 g di pecorino grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Impastate i due tipi di farina con 130 g d'acqua e 1 cucchiaio d'olio e lavorate il composto per 5-6 minuti fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti.
● **2** Pulite e lavate le erbe, scottatele per pochi secondi in acqua salata in ebollizione, lasciatele raffreddare e tritatele grossolanamente. Sbucciate la cipolla, affettatela fine e fatela stufare dolcemente in una padella con 4 cucchiai d'olio. Unite le erbe tritate e lasciatele insaporire per 3-4 minuti.
● **3** Stendete la pasta in una sfoglia non troppo sottile e ricavate tante tagliatelline di 3-4 mm di larghezza. Lessatele in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatele al dente e trasferitele nella padella con il sugo, unendo 1 mestolino dell'acqua di cottura. Fate saltare la pasta per 2 minuti su fiamma vivace e servite con il pecorino e una macinata di pepe.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **320 Cal/porzione**

PANE AL PARUCH (VAL BREMBANA)

PER 4 PERSONE

300 g di farina 0 - 100 g di paruch (erba Buon Enrico) - 8 g di lievito di birra fresco - 1 cucchiaino di miele di acacia - olio extravergine di oliva - sale

● **1** Lavate bene il paruch sotto l'acqua fredda corrente, scottatelo in acqua salata in ebollizione, scolatelo, fatelo raffreddare, strizzatelo e tritatelo fine.
● **2** Disponete la farina sulla spianatoia, unite al centro il lievito sbriciolato, il miele e l'erba tritata, unite 1 cucchiaio di olio e 1,3 dl d'acqua tepida e iniziate a impastare gli ingredienti. Aggiungete una presa di sale e lavorate l'impasto per 10 minuti. Quindi, trasferitelo in una ciotola, copritelo con un foglio di pellicola e lasciatelo lievitare per 1 ora.
● **3** Sgonfiate leggermente la pasta lievitata, formate un filone, adagiatelo su una teglia rivestita con carta da forno, copritelo a campana con fogli di stagnola e fatelo lievitare per 40 minuti. Incidete la superficie con tagli paralleli e cuocete il pane nel forno già caldo a 200° per circa 30 minuti, fino a quando è dorato e suona vuoto se picchiettato sul fondo. Lasciatelo raffreddare su una gratella prima di servirlo.

MEDIA
● **Preparazione 15 minuti + il riposo**
● **Cottura 30 minuti** ● **295 Cal/porzione**

RISOTTO ALLO SCLOPÌT (CARNIA - FRIULI)

PER 4 PERSONE

250 g di riso Carnaroli - 200 g di sclopìt (silene) - 1/2 cipolla bionda - 1 l di brodo vegetale - 1/2 bicchiere scarso di vino bianco - 40 g di grana padano grattugiato - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Pulite e lavate lo sclopìt, scottatelo in acqua salata in ebollizione per 30 secondi, scolatelo, lasciatelo raffreddare e tritatelo grossolanamente. Sbucciate la cipolla, tritatela fine e fatela stufare in una casseruola con 20 g di burro e 1 cucchiaio d'olio.
● **2** Unite il riso, tostatelo per 2-3 minuti, versate il vino bianco e lasciatelo evaporare. Aggiungete lo sclopit e portate a cottura il risotto, unendo il brodo bollente poco alla volta.
● **3** Quasi a fine cottura spegnete la fiamma e incorporate grana e burro rimasto. Regolate di sale, pepate, lasciate riposare coperto 2-3 minuti.

MEDIA
● **Preparazione 5 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **390 Cal/porzione**

INFO MANIFESTAZIONI
Val Brembana: Erbe del Casaro (in 11 comuni di Altobrembo, dal 28/5 al 5/6), www.erbedelcasaro.it

Carnia: Festa delle Erbe di primavera (Forni di Sopra, Ud, 12 e 19 giugno), www.festa-delle-erbe.it

Umbria: Festa delle Erbe dimenticate (Sellano, 1° maggio), www.prolocosellano.com

> *segue da pag. 105*

L'occasione sono le feste dedicate che si tengono in piccoli borghi di tutta Italia, accomunati da ambienti naturali di grande bellezza. Come quello dell'Alta val Brembana, nel territorio di Bergamo ai piedi delle Alpi Orobiche, ricco di boschi e pascoli dove fioriscono orchidee e stelle alpine, ma crescono spontanei anche sambuco, cornagì, ovvero le tenere cimette di silene che ricordano il gusto dei piselli, e Buon Enrico, in dialetto "paruch", saporito spinacio selvatico. Secondo la tradizione della valle, con i fiori di sambuco si preparano frittelle, il cornagì arricchisce la minestra d'orzo, con il paruch si fanno lasagne e gnocchi conditi con i formaggi Dop brembani: Formai de mut e Strachitunt. Il Buon Enrico in Carnia (Friuli) viene chiamato "gassala" e, insieme a "las arbas" (tarassaco), "giardons" (cardo campestre) e altre erbe primaverili viene utilizzato per insaporire la tipica "ota", densa minestra di fagioli. In questo angolo intatto del parco delle Dolomiti friulane la primavera porta un'esplosione di fioriture ed essenze, ampiamente utilizzate nella cucina carnica: gnocchi di ortica, di tarassaco, di crescione; risotto allo sclopìt (silene), frittata di asparagi selvatici. Si possono assaggiare in occasione della festa che si tiene ogni anno Forni di Sopra (Ud) e anche raccogliere partecipando alle escursioni guidate. Anche a Sellano (Pg), in compagnia di esperti, si può andare a caccia delle erbe dimenticate: malva, strigoli, luppolo, crispigno. Per poi assaggiarle su crostini, nell'acquacotta o nel risotto, davanti allo scenario delle acque calme del lago Vigi.

Risotto allo sclopìt



In queste pagine: piatti Broste Copenhagen, tovaglie Society Limonta, pennino e boccetta d'inchiostro di Fabriano, Fabriano Boutique. Indirizzi a pagina 6.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



RUCHÈ VEGANO MONTALBERA

Montalbera, con l'etichetta La Tradizione 2014, propone il primo Ruchè vegano, ovvero nel cui processo produttivo non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione ha un sapore armonico e di corpo.



TORTELLINI ALLA CARNE BIO BY KOCH

Koch, azienda specializzata nella produzione di pasta e prodotti surgelati, propone i tortellini surgelati alla carne. Realizzati con materie prime di alta qualità e di provenienza esclusivamente biologica, i tortellini alla carne Koch presentano una sfoglia sottile e gustosa e un morbido ripieno di carne di qualità superiore.



QUINOA AL NATURALE CÉRÉAL BIO

La Quinoa al naturale Céréal Bio è un alimento ricco di fibre, povero di grassi saturi e ricco in proteine vegetali, quindi ideale per un'alimentazione sana, leggera e nutriente. Dalla consistenza morbida e delicata è, inoltre, un ottimo alleato in cucina, base per ogni ricettazione.



NUOVA IMMAGINE MELA VAL VENOSTA

Mela Val Venosta si rinnova a partire dal claim: "Mela buona e sincera"... ed il nuovo marchio con due coccinelle sta a veicolare i due concetti cardine della sua filosofia: NATURALITÀ E BONTÀ.



FERRARELLE MINI

Ferrarelle Mini è la nuova bottiglia da 25 cl. pensata a misura di bambino. Grazie ai sali minerali di cui è ricca, Ferrarelle risulta particolarmente indicata per i più piccoli, e il formato mini consente alle mamme di portarla sempre in borsa o di inserirla nello zainetto dei propri bambini.



ARLA NATURAL 25%

Il formaggio spalmabile Arla Natural 25% è caratterizzato da un sapore fresco e cremoso. È completamente naturale e non ha conservanti, stabilizzanti, aromi artificiali, additivi o coloranti aggiunti. Vaschetta con coperchio richiudibile. Ideale da spalmare su toast e cracker, è anche molto adatto per la ricettazione.



ÈSPRESSO 1882 COMPOSTABILE

Èspresso 1882 Compostabile Cremoso di Caffè Vergnano ha una crema dorata, densa e persistente. La pulita espressione aromatica ricorda amabilmente le spezie orientali, con interessanti profumi di vaniglia e pepe nero. Le capsule sono compostabili.



VILEDA ACTIFIBRE

Vileda Actifibre pulisce efficacemente come la microfibra ma assorbe quanto una spugna e lascia le superfici brillanti e senza aloni. Piacevole al tatto e facile da strizzare, il rivestimento in PVA di Vileda Actifibre cattura i liquidi all'interno della fibra, rimuove le macchie difficili anche senza l'uso di detergenti ed è facile da risciacquare.



ORPHEA ANTI TARME ALIMENTARI

Orphea anti tarme alimentari eliminano le farfalle del cibo e ne prevengono lo sviluppo, grazie all'azione attrattiva di uno specifico feromone. Le uniche potenziate con trappola ottica, grazie alla nuova sagoma ripiegabile, agiscono e non si vedono. Efficaci fino a tre mesi. Azione totalmente naturale.

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Tutte le basi di frolla, sfoglia e pasta brisée, anche senza glutine, a fianco di tante idee e ricette per creare golosissimi ripieni. I protagonisti di MTChallenge, celebre gara di cucina del web e oggi uno dei giochi più frequentati della blogosfera, sono foodblogger, foodie, chef professionisti, cuochi per passione: nel volume le loro ricette, esperienze e trucchi per preparare a regola d'arte torte salate ultrabuone e perfette. Ce n'è per tutti: dalle ricette veloci ai grandi classici. Per la gioia dei puristi, non mancano istruzioni fai-da-te per ricotta e mascarpone. Divertente come un vero talent show di cucina.

TORTE SALATE
Gribaudo Edizioni, a 14,90 €



"(le torte salate)... sono una grande bontà, capaci di farsi interpreti dei voli della fantasia quanto di venire in soccorso al frigorifero che piange, garantendo sempre gli applausi"

dall'introduzione al volume



IN CUCINA CON SARA PAPA

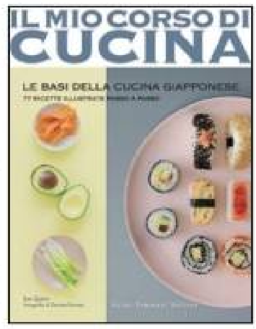
Gribaudo Edizioni, a 14,90 €

La celebre maestra di cucina fa del volume una vera e propria scuola. Le ricette della regina della panificazione sono ben spiegate e permettono anche al lettore meno esperto di preparare sfoglie dorate e pani profumati accanto a dolci golosi e risotti impeccabili. Sara Papa non si ferma qui e dedica alcune pagine alla preparazione di oli e sali aromatizzati e perfino... di dadi. E svela segreti e consigli per l'igiene ai fornelli, dalle tecniche da usare, ai trucchi per giudicare la qualità degli ingredienti all'acquisto.

LA TAVOLA DEL SOL LEVANTE

"Le basi della cucina giapponese", Guido Tommasi Editore, a 25 €
"Il Giappone in cucina", Hoepli Ed., a 19,90 €

I piatti raffinati e minimalisti e gli accostamenti esotici e sorprendenti della cucina nipponica fanno subito pensare a tecniche complesse. Entrambi i libri sfatano il mito della cucina del Giappone, proponendo nel primo caso 77 ricette spiegate e illustrate con rara maestria e nel secondo piatti di tradizione meno conosciuti e consigli per il galateo a tavola.

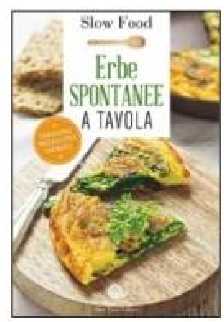


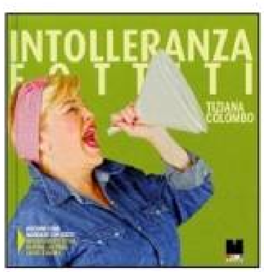


ERBE SPONTANEE A TAVOLA

Collana Ricettari, Slow Food Editore, a 9,90 €

È tempo di passeggiate in campagna, di aria nuova, di primavera: il volume racconta una cucina ancora saldamente attaccata alle nostre tradizioni regionali. Trovare le erbe per aromatizzare i piatti è facile e realizzabile, basta concedersi qualche ora nella natura con alla mano i consigli e il calendario annuale presenti in questo volume di Slow Food. Il libro offre curiosità e gustosissime ricette che provengono da tutte le regioni d'Italia: si va dalle polpette di cicoria alla salicornia sott'olio, dalla zuppa di ajucche alla gelatina ai fiori di tarassaco, con un utile glossario che riporta i diversi nomi con cui le erbe sono chiamate, da nord a sud.





INTOLLERANZA FOTTITI

di Tiziana Colombo, MoreMondadori Edizione, a 23 €

Un titolo aggressivo e inequivocabile per esprimere un disagio che oggi colpisce più persone di quanto si pensi: Tiziana Colombo, autrice, blogger e food influencer (esperta in alimentazione che influenza le scelte e gli acquisti), lei stessa intollerante, lancia una campagna contro nichel, lattosio, lieviti e glutine raccogliendo in questo volume ricette golose, tecniche e info per una tavola non più problematica ma ricca di colori e sapori.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



MOZZARELLA BRIMI LIGHT

Con una ricetta nuova e il 30% di grassi in meno, Brimi Mozzarella Light mantiene il suo sapore fresco e piacevole di latte e panna garantendo però un apporto di grassi notevolmente inferiore. Realizzata solo con latte vaccino di alta montagna in Alto Adige, Brimi Mozzarella Light riporta il Marchio di Qualità Alto Adige.



CRACKER AL SESAMO PESOFORMA

Pesoforma ha creato il primo pasto sostitutivo in forma di Cracker: leggere sfoglie croccanti arricchite con saporiti semi di sesamo, per gli amanti dei gusti salati. Con la sua formula 100% vegetale è adatta anche ai vegetariani attenti alla linea.



COCA-COLA LIFE

Coca-Cola Life è il più recente membro della famiglia Coca-Cola che ha catturato la dolcezza di origine naturale che si trova nella foglia di stevia (edulcorante glicosidi steviolici) e nello zucchero, unita ad altri ingredienti come gli aromi naturali, garantendo un gusto unico a ridotto contenuto calorico.



THÈ SAN BENEDETTO "BIO"

Tutti gli ingredienti della nuova linea Thè San Benedetto "Bio" sono certificati ICEA di provenienza da filiera biologica e la scelta della ricetta è particolarmente bilanciata ed accurata: viene utilizzato solo zucchero di canna biologico e non contengono conservanti, coloranti e glutine.



MIELE DI ACACIA MIELIZIA

Un nettare liquido, trasparente, quasi cristallino, un aroma delicato, che ricorda i fiori, le mandorle e le bacche di vaniglia, e un sapore suadente: queste le caratteristiche del miele di acacia, proposto dalla linea "Noi Apicoltori" Mielizia nel formato vetro da 700 grammi.



MAIONESE POUCH DEVELEY

La Maionese Pouch Develey è la prima maionese con una confezione in busta pratica ed ergonomica con tappo richiudibile e protettivo che garantisce un prodotto sempre fresco. Nuova anche la ricetta con solo olio di girasole, senza glutine e senza aggiunta di coloranti ed esaltatori di sapidità.



NOVITÀ SANTA MARGHERITA

Una nuova, inedita, immagine che evidenzia da un lato il forte legame con la tradizione di famiglia, dall'altro l'assoluto pregio, il valore qualitativo del prosecco che nasce sulle colline di Conegliano-Valdobbiadene e di Cartizze. È la nuova "Linea DOCG" che si pone al vertice della gamma Prosecco di Santa Margherita.



CONFETTURA DI PESCA DARBO

Per questa nuova creazione Darbo Naturrein con un contenuto di frutta del 50% vengono impiegate soltanto pesche mature di prima qualità. La lavorazione delicata ne conserva in modo ottimale tutto l'aroma.



PISTACCHI AMERICANI

Il "Tortello al pistacchio americano in brodo balsamico" è una delle stuzzicanti ricette firmate dalla chef Stefania Corrado che per American Pistachio Growers ha creato un menù di ispirazione rock'n roll. Ecco un primo piatto che per la sua esplosione di sapori ha la colona sonora degli AC/DC, "T.N.T.". Ricetta su americanpistachios.it.

Il bosco in cucina

VALERIA MOSCA, APPASSIONATA RICERCATRICE DI CIBO SELVATICO, PREPARA PER NOI DUE SUE SPECIALITÀ

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi
Styling di Alessandro Pasinelli Studio

Sapevate che la corteccia di betulla interna, dove passa la linfa, è una delle parti più nutrienti di un albero? Fino alla fine dell' '800, la farina ricavata dalla corteccia interna di alberi e licheni, ricca di sostanze nutritive, veniva mescolata a quella di frumento, quando scarseggiava, ricavandone una farina cosiddetta "di sussistenza". Lo racconta Valeria, che ha ereditato dalla nonna materna la conoscenza alimurgica, ossia delle proprietà commestibili delle piante selvatiche, e l'ha "masticata" fin da bambina. Con l'attività di foraging, come si definisce la raccolta del cibo spontaneo esplorando montagne, argini di fiumi e boschi, ha scoperto mille segreti, per poi approfondire le sue conoscenze sulle fermentazioni e le trasformazioni della materia prima raccolta. Esperienze che sono alla base delle sue ricette, come quelle scelte per noi, che portano nella nostra cucina gli intensi profumi del bosco.



NATURA AMICA
Valeria Mosca, laurea in Conservazione dei beni culturali, ha scelto di dedicarsi al suo amore per la natura che l'ha portata a studiare le possibilità di utilizzo in cucina di vegetali selvatici sperimentando tecniche tradizionali e innovative. Nel 2010 ha fondato Wood*ing wild food lab, laboratorio di ricerca sui temi dell'alimentazione sostenibile e dell'utilizzo del cibo selvatico per la nutrizione umana. Per provare la sua cucina basta prenotare un menu degustazione wooding lab scrivendo a info@wood-ing.org.



Piastrella di Marazzi
Runner di Asa Selection
Posata di CHS Group
Indirizzi a pagina 6



2



4



1



3

LE ALCHIMIE
DI VALERIA

La polvere di radici si prepara con rizoma di *Polypodium vulgare* (della famiglia delle felci); in mancanza si può sostituire con spezie in polvere. Si utilizza olio di vinacciolo perché il suo gusto delicato non prevarica l'aroma delle foglie e sale integrale non iodato perché lo iodio tende a ossidare le foglie.



5

RADICI E SOTTOBOSCO

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

alcune piantine intere (radici e foglie) di aglio orsino e di tarassaco, un paio di radici di barba di becco - qualche rametto di abete rosso fresco - un paio di foglie di pasta fillo - olio di semi di vinacciolo - polvere di radici bruciate - sale integrale non iodato

- **1** Lavate e asciugate le piantine e le radici di barba di becco. Staccate dalle piantine di aglio orsino e di tarassaco alcune foglie.
- **2** Sistemate le foglie prelevate su una placca foderata con carta da forno, conditele con un filo di olio e un pizzico di sale, copritele con un altro foglio e appoggiatevi una seconda teglia. Passate in forno a 200° per 9-10 minuti, finché le foglie si presentano come chips leggermente brunite; sfornate e lasciatele raffreddare coperte.
- **3** Disponete l'aglio orsino su un foglio di carta da forno e conditelo con un filo di olio e un pizzico di sale.
- **4** Sistemate su un secondo foglio il tarassaco e su un terzo la barba di becco tagliata a pezzi, circondandola con rametti di abete; condite anche tarassaco e barba di becco con olio e sale e chiudete i 3 cartocci.
- **5** Spezzettate i fogli di pasta fillo, conditela con un filo di olio e sale, cospargetela con polvere di radici bruciate e infornateli per pochi minuti finché risultano dorate.
- **6** Sfornate la pasta fillo e infornate i cartocci di radici e foglie preparati per 10-12 minuti.
- **7** Distribuite sui piatti la fillo, le radici e le chips di foglie e spolverizzate, se piace, con polvere di radici fermentate.



6



7

RISO AL TÈ FERMENTATO SELVATICO E SFERE DI ROSA

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
200 g di riso Rosa Marchetti o Carnaroli - 5 g di tè nero fermentato selvatico - acqua di rose alimentare (nei negozi specializzati) - una noce di burro aromatizzato alla rosa - parmigiano grattugiato - sale integrale non iodato - pepe
per le sfere di rosa: acqua di rose alimentare - agar agar - olio di semi

● **1** Preparate prima le sfere di rosa: riempite un vasetto di olio di semi e tenetelo in frigorifero finché è ben freddo, quasi ghiacciato. Mescolate in un pentolino un cucchiaino raso di agar agar a 40 ml di acqua fredda, tenete sul fuoco fin quando l'acqua bolle e fate sciogliere bene l'agar agar, poi unite 2 cucchiaini di acqua di rose.
● **2** Usando un contagocce fate cadere il succo ottenuto nell'olio di semi, in modo da ottenere tante piccole sfere.
● **3** Scolate le sfere dall'olio e sciacquatele.
● **4** Portate a ebollizione in una casseruola un litro d'acqua, quando bolle togliete dal fuoco, aspettate 3 minuti, poi unite il tè nero fermentato.
● **5** Fate tostare il riso in una casseruola, possibilmente di rame, finché i chicchi sono caldissimi. Versatevi un mestolo di tè caldo, filtrandolo da un colino, e mescolate bene. Continuate la cottura per 12-13 minuti, versando man mano altro tè caldo filtrato. Alla fine regolate di sale, togliete dal fuoco, mantecate con il burro e il parmigiano e profumate con 2 cucchiai di acqua di rose e pepe. Versate il riso nei piatti e sistematevi sopra le sfere di rosa.









PROFUMI INTENSI
Il tè nero fermentato selvatico si prepara con un'infusione di foglie selvatiche tanniche (per esempio quelle di rovo, di fragola, di nocciolo, di noce, di lampone); si procede poi alla fermentazione e all'essiccazione.
Si può sostituire con tè nero o tè verde fermentato.
Per ottenere il burro alla rosa basta lavorare una noce di burro morbido con qualche goccia di acqua di rose.





Piatto di Nuova Serpentino d'Italia
Runner di Asa Selection
Indirizzi a pagina 6


la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA SCUOLA DI SALE&PEPE
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5, a Milano, a pochi passi dal Duomo.
GUARDA il nuovo calendario dei corsi di cucina e ISCRIVITI ON LINE
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti nuovi corsi e attività
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
IN COLLABORAZIONE CON
Arclinea
ca' puccino
NEFF
SPONSOR UFFICIALI
PHILIPS
Emilia
Zaini
DUE VITTORIE
MONINI
Saeco
Barilla
Exquisa
MOLINO GRASSI
MEGGLE
MONDADORI

Pulpo a feira

È LA RICETTA PIÙ AMATA TRA LE TAPAS, A BASE DI SAPIDI POLPI OCEANICI E MIX DI PEPERONCINI DA INTENDITORI

a cura di Silvia Bombelli, testi e ricetta di Vittorio Castellani, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi

È la “tapa elegida” della barra galiziana, lo stuzzichino più amato e simbolo della cucina marinara della Galizia. Il polpo rappresenta uno dei prodotti ittici più pregiati di questo angolo di Spagna. Lo troviamo raffigurato in ogni salsa, per le strade e anche nei giardini, come quello monumentale di La Coruña. Arti figurative a parte, in tavola la ricetta più gettonata è il pulpo a feira.

> segue a pag. 116



PULPO A FEIRA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 polpo di scoglio da 2 kg decongelato - olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di paprica piccante (Pimenton) - 1 cucchiaino di paprica affumicata (Pimenton de la Vera) - flor de sal

● **1** Fate bollire molta acqua in una grande pentola e immergete completamente il polipo con i tentacoli rivolti verso l'alto. Lasciatelo cuocere per 45 minuti. Sgocciolatelo e fatelo raffreddare a temperatura ambiente per 15 minuti.
● **2** Tagliate il polpo a rondelle spesse circa 1 cm e distribuitele nei piatti. Servite Il polpo ben caldo con una spolverata delle due varietà di paprica, un pizzico di flor de sal e abbondante olio extravergine d'oliva. Tradizionalmente il pulpo a feria si serve su piatti di legno grezzo precedentemente inumiditi nel brodo di cottura del polpo.

DIFFICOLTÀ
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 45 minuti**

PIMENTON DE LA VERA

È grazie a questa particolare paprica iberica, un prodotto tipico della Comarca de La Vera, in Extremadura, che il pulpo a feira si arricchisce della caratteristica aromatizzazione di legna affumicata. Ognuno può scegliere la variante di Pimenton preferita, ciascuna preparata con un particolare tipo di peperoncino. La dulce è a base di peperoncini Bola o Jaranda, l'agridulce di Jariza e la picante di Jeromin. Il Pimenton de la Vera viene utilizzato come spezie conservanti e colorante per gli insaccati di chorizo, le patate e molti intingoli. La sua particolare untuosità è dovuta all'aggiunta di una base oleosa successiva alla fase di molitura. Questo Pimenton è così di moda che Jaraiz gli ha dedicato un museo e un produttore di birra artigianale ha azzardato una aromatizzazione ad hoc.



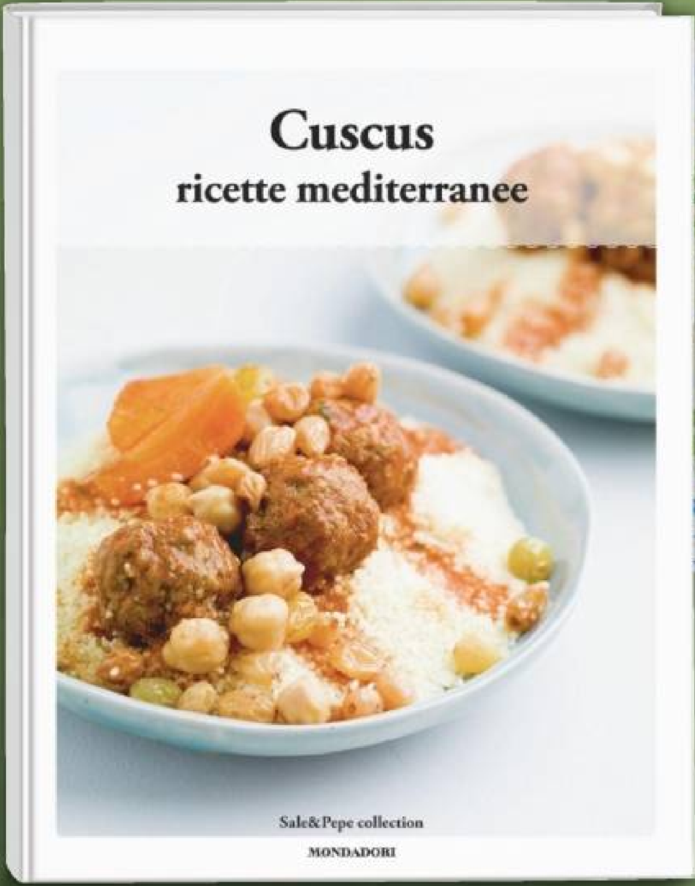
> segue da pag. 115

Si cucina, come una volta, alle fiere e durante le feste popolari, con infilate di chioschi votati alla cottura spettacolare di questa specialità. I pentoloni di alluminio fumanti profumano l'aria, pieni di acqua bollente color rosato dove si cucinano a puntino squisiti polpi, spesso anche con l'aggiunta di grosse patate. Il pulpo migliore per questa ricetta è quello di roccia, che nutrendosi di granchi atlantici è più saporito di quello di sabbia.
Il pulpero di turno si destreggia con lunghi spiedi uncinati prelevando dal bouillon gli esemplari già pronti e li passa alla pulpera che, armata di forbici robuste, taglia con colpi netti e precisi i tentacoli e il corpo del pulpo, sistemandoli sul classico piatto di legno. Si completa con una presa generosa di flor de sal, una annaffiata generosa di olio extravergine d'oliva e, per finire, una spolverata uniforme di Pimenton de la Vera a piacere: dulce, agridulce o picante. Dalle feste tradizionali al tapas bar il passo è breve e il pulpo a feira è diventato il simbolo di quella cucina in miniatura che si gusta appollaiati al bancone sorseggiando una caña di birra o un vaso di vino bianco.

SALE&PEPE COLLECTION

IL FASCINO DISCRETO DI UN PIATTO RICCO DI PROFUMI

Classico, accompagnato da sughi di carne, di pesce, di verdure.
Da scoprire anche in versione dolce.



*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50



EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

CONTENUTI INEDITI

IMMAGINI SPETTACOLARI

DAL 20 MAGGIO
A SOLO
• €4,90* •
IN PIÙ
DA COLLEZIONARE

Origini misteriose ma non troppo lontane per questo piatto che unisce le sponde del Mediterraneo. Una base di semola lavorata in grani, più o meno grandi, e tanti sapori per renderlo ogni volta diverso: vegetariano il classico cuscus alle sette verdure, leggero e colorato il cuscus ai gamberi e carote, perfetto come piatto unico quello alle quattro carni, apprezzatissimo il cuscus di pollo, verdure e uva passa. Come dessert, la sorpresa di un cuscus dolce di riso alla cannella: provateli tutti e scoprite la complessità di un piatto semplice.

sale&pepe

MONDADORI



I tortelli alla lastra

SFOGLIA SOTTILE, RIPIENO DI PATATE E COTTURA SULLA PIETRA CARATTERIZZANO QUESTA SPECIALITÀ TOSCO-ROMAGNOLA

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi, in cucina Antonella Pavanello, scelta del vino Sandro Sangiorgi

Si racconta che la tecnica di cuocere la pasta su una pietra scaldata sul fuoco sia stata importata, dopo la caduta dell'Impero romano, dalle popolazioni barbariche provenienti dall'est europeo e di passaggio sull'Appennino tosco-romagnolo. Qui lo stesso sistema di cottura fu adottato dai pastori e sfruttato soprattutto nel periodo della transumanza, ossia la migrazione stagionale delle greggi in uso in queste valli fino a pochi decenni fa.

> segue a pag. 120


1


2


3


4

LA PREPARAZIONE

PER CIRCA 30 TORTELLI

500 g di farina bianca, preferibilmente di tipo 1 - 400 g di patate a pasta bianca - 200 g di passata di pomodoro - 1 cipolla - 1 carota - 30 g di burro - 1 rametto di salvia - 1 uovo - 50 g di pancetta - 70 g di pecorino del Casentino (o altro pecorino semistagionato) grattugiato grosso - noce moscata - olio extravergine d'oliva - sale

• **1** Mescolate in una terrina la farina con un pizzico di sale e 2,5 dl circa di acqua (quanto basta per ottenere una pasta soda ma malleabile). Lavorate energicamente la pasta sulla spianatoia finché è liscia e omogenea, introducetela in un sacchetto da freezer e lasciatela riposare al fresco finché è pronto il ripieno. • **2** Intanto lessate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate raccogliendo il passato in una ciotola. Profumate con noce moscata. • **3** Fate soffriggere la cipolla, la carota e la pancetta tritate con 3 cucchiai di olio; quando il trito è appassito unite la passata di pomodoro, salate e fate restringere la salsa per 10-15 minuti. • **4** Fate fondere il burro unendo il rametto di salvia che poi eliminerete. Unite alle patate l'uovo, la salsa preparata, il burro fuso e il pecorino e mescolate ancora; lasciate raffreddare bene il composto che dovrà presentarsi piuttosto sodo. • **5** Riprendete la pasta e stendetela in una sfoglia dello spessore di un paio di mm (la ricetta tradizionale richiederebbe il matterello ma potete farlo anche con l'apposita macchina a rulli). • **6** Stendete su metà della sfoglia uno strato di ripieno lasciando libero un cm di bordo, appoggiatevi sopra la mezza sfoglia non farcita e premete bene intorno ai bordi per sigillarli. Se avete steso la pasta a macchina stendete il ripieno su una sfoglia e appoggiatevi sopra una seconda sfoglia. • **7** Premendo con il manico di un cucchiaio di legno segnate la sfoglia ripiena alla distanza di 8-10 cm, in un senso e nell'altro, poi ritagliate i tortelli con una rotella. • **8** Scaldate bene una piastra e cuocetevi i tortelli per 3-4 minuti, girandoli più volte, finché la superficie risulterà leggermente scura e croccante.


5


6


7


8

> *segue da pag. 118*

Nel tempo le semplici focacce di acqua e farina sono state trasformate in preparazioni più ricche, utilizzando i pochi ingredienti offerti dalla terra: pecorino, verdure e soprattutto patate, quelle della Vallesanta o di Cetina, soffici e pastose. I preziosi tuberi, che in periodi di carestia avevano salvato dalla fame tante famiglie e che di solito arrivavano in tavola semplicemente bolliti, sono diventati gli irrinunciabili protagonisti di un gustoso ripieno da racchiudere nella pasta: sono nati così i tortelli alla "lastra", come veniva definita la piastra di pietra arenaria tipica toscana, che con la sua particolare ruvidità, aggiunge alla pasta sapore e croccantezza.

Viaggiando per tortelli

Celebrati da feste e sagre d'estate, come quella di Premilcuore, in provincia di Forlì-Cesena, e di Corezzo, piccolo paese in pietra incastonato nei monti del Casentino, i tortelli alla lastra oggi sono considerati soprattutto un gustoso cibo da strada. Una bella occasione per il turista di passaggio che può apprezzare questa specialità seguendo con gli occhi la lavorazione dell'impasto e la stesa della sfoglia, eseguita rigorosamente con il matterello, farsi stuzzicare dal profumo del ripieno e ammirare gli abili gesti che accompagnano la cottura. La preparazione segue ricette codificate, quasi sempre top secret, anche se cuochi e ristoratori locali mettono in campo tutta la loro esperienza per avvicinarsi all'autentica tradizione. La ricetta della pagina precedente è un'interpretazione casalinga che consente di preparare i tortelli con i mezzi di cui dispongono le cucine moderne. Un'esperienza che vale la pena di provare.

BERE GIUSTO
Sono diverse le particolarità di questa ricetta: l'estesa dimensione del tortello, tale da renderlo quasi un piatto unico, la sua consistenza piena, dal gusto intenso nonostante l'assenza di carni e salumi, la cottura sulla piastra che lo rende asciutto, in equilibrio con la morbida consistenza del ripieno. Il Marì, un rosato aretino ottenuto dal tradizionale uvaggio di sangiovese, canaiolo, malvasia e trebbiano, coltivati in modo naturale, ha la rustica spontaneità odorosa che richiama il pomodoro e il pecorino, e un sapore vellutato e generoso che tutela la fragranza della pasta.





LA PAROLA ALL'ESPERTO
Qualche domanda a Sirio Farini, presidente della Proloco di Corezzo, frazione di Chiusi della Verna, in provincia di Arezzo (a sinistra nella foto, con Sergio Paglialunga, direttore del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi). Anche quest'anno dal 12 al 14 agosto si terrà la sagra del tortello alla lastra di Corezzo, tutelato da brevetto presso la Camera di Commercio di Arezzo (siriofarini@alice.it).

Che tipo di farina si utilizza nella preparazione dei vostri tortelli?
Il 50% di farina di grano Verna macinata a pietra e il 50% di farina di tipo 1, sempre macinata a pietra.

Dopo la lavorazione è importante far riposare la pasta?
È necessario che riposi per almeno mezz'ora perché perda elasticità e sia più facile stenderla.

Gli ingredienti del ripieno devono essere di una qualità particolare?
Abbiamo la fortuna di avere le patate prodotte a Cetica, ideali per dare compattezza e gusto delicato al ripieno, per quanto riguarda il formaggio utilizziamo pecorino della Vallesanta.

In occasione della sagra i tortelli vengono cotti e serviti caldi; se avanzano si possono proporre anche il giorno dopo?
I tortelli si cuociono al momento e si servono caldi, ma sono buoni anche il giorno dopo, semplicemente scaldati in una padella antiaderente, in un forno o al micronde.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, tra le tante specialità, questo piatto.

RISTORANTE CA' DI VEROLI
Poggio alla Lastra, via Ca' di Veroli, Bagno di Romagna (FC), tel. 0543 913077.
Il locale è in un'antica costruzione in pietra, nei pressi del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. La cucina offre molti piatti tosco-romagnoli; nella bella stagione, i tortelli alla lastra vanno alla grande.

OSTERIA LA CAMPANARA
Via Pianetto Borgo 24A, Galeata (FC), tel. 054 3981561.
Nella ricca carta di questa deliziosa osteria che punta al recupero della cucina tradizionale, un ventaglio di antipasti, tra cui spiccano i tortelli alla lastra, serviti con i ghiotti sottoli casalinghi.

HOTEL RISTORANTE BELLAVISTA
Viale San Francesco 17, Chiusi della Verna (Ar), tel. 0575 599029.
Situato al centro del paese, è il luogo ideale per riscoprire i sapori del Casentino, come l'acquacotta e, su prenotazione, i tortelli alla lastra.

RISTORANTE LA MELOSA
Via Del Santuario Della Verna, Chiusi Della Verna (Ar), tel 0575 599238.
Immerso nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e a 300 m dal Santuario Francescano, il ristorante offre, in una suggestiva atmosfera, grigliate alla brace e altri piatti tipici come i tortelli alla lastra (su ordinazione).


My Wedding Gift
sale&pepe
La tua rivista preferita diventa bomboniera.
Perché scegliere una bomboniera già vista? Scegli una rivista.
Con MyWeddingGift regali ai tuoi ospiti un prezioso abbonamento alla loro
rivista Mondadori preferita, da scegliere tra Sale&Pepe, Donna Moderna, CasaFacile e tante altre.
Scopri di più su:
www.PopTheQuestion.it/MyWeddingGift
MyWeddingGift è un prodotto
GRUPPO MONDADORI
PopTheQuestion.it
PARTECIPAZIONI



NEL NUMERO DI GIUGNO

A TAVOLA DA BARBANERA
Un pranzo nell'orto dove nascono e si sperimentano - davvero! - i preziosi consigli descritti nel famoso almanacco. Assaggiando i prodotti della bella stagione in piatti freschi e stuzzicanti.



BASTA IL SALE
Ingrediente quotidiano e specialissimo, è il guscio croccante sul pesce in cottura, la crosta di granelli sulla tagliata e la farcitura dei limoni confit.

CILIEGIE
Morbide, rosse, succose e proverbialmente irresistibili, intrepretano deliziosi clafoutis, millefoglie, crostatine e coppe.



in edicola dal 20 maggio

SALE&PEPE
n. 5 MAGGIO 2016

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Amelia Bertottilli, Federica Bianco di San Secondo, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Franca Maffei, Paola Mancuso, Anna Montoldi, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Davide Ottolini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Enrico Saravalle, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Studio Salaris, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199.162.171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali



